

THÈSE

POUR LE

DOCTORAT VÉTÉRINAIRE

(Diplôme d'État)

Soutenue devant la Faculté de Médecine de Paris

PAR

HERRY, Charles-Victor-Germain

Né le 17 mai 1910, à Landerneau (Finistère)

L'espèce Porcine dans le Finistère

JURY DE LA THÈSE

Président : M. TANON, professeur à la Faculté de Médecine de Paris

Membres : MM. LETARD et LESBOUYRIES, prof. à l'École Vétérinaire d'Alfort

PARIS

LIBRAIRIE PICART

59, Boulevard Saint-Michel, 59

1935

THÈSE

POUR LE

DOCTORAT VÉTÉRINAIRE

(Diplôme d'État)

Soutenue devant la Faculté de Médecine de Paris

PAR

HERRY, Charles-Victor-Germain

Né le 17 mai 1910, à Landerneau (Finistère)

L'espèce Porcine dans le Finistère

JURY DE LA THÈSE

Président : M. TANON, professeur à la Faculté de Médecine de Paris

Membres ; MM. LETARD et LESBOUYRIES, prof. à l'École Vétérinaire d'Alfort

PARIS

LIBRAIRIE PICART

59, Boulevard Saint-Michel, 59

—
1935

PERSONNEL ENSEIGNANT DE L'ÉCOLE VÉTÉRINAIRE D'ALFORT

Directeur honoraire: M. H. VALLÉE, Inspecteur général honoraire
des Services vétérinaires.

Professeurs honoraires : MM. G. BARRIER, Inspecteur général des
Ecoles Vétérinaires; H. VALLÉE, G. PETIT

DIRECTEUR

M. C. BRESSOU, Directeur de l'Institut de Médecine vétérinaire exotique.

PROFESSEURS ET CHARGES DE COURS

CHAIRES

	MM.
1° Physique, chimie et toxicologie. Pharmacie. Inspection du lait ..	N...
2° Anatomie descriptive, systématique, topographique et appliquée des animaux domestiques. Tératologie	BRESSOU.
3° Physiologie. Thérapeutique générale	MAIGNON.
4° Agronomie et hygiène. Botanique et aliments du bétail. Matière médicale	SIMONNET.
5° Anatomie pathologique, histologie, embryologie, industrie et con- trôle des viandes et autres produits animaux	VERGE.
6° Parasitologie et maladies parasitaires. Dermatologie et séméiologie de la peau. Zoologie appliquée. Clinique des maladies parasi- taires et dermatologiques	HENRY.
7° Pathologie médicale, séméiologie et propédeutique. Jurisprudence vétérinaire. Médecine légale. Déontologie. Clinique médicale ..	COQUOT.
8° Pathologie chirurgicale, séméiologie. Médecine opératoire et fer- rure. Clinique chirurgicale	ROBIN.
9° Pathologie bovine, ovine, caprine et porcine. Maladies des ani- maux de basse-cour. Séméiologie. Médecine opératoire. Obsté- trique. Clinique spéciale	LESBOUYRIE
10° Pathologie générale. Maladies microbiennes et police sanitaire. Microbiologie. Clinique spéciale	PANISSET.
11° Zootechnie et appréciation des animaux domestiques. Economie rurale	LETARD.

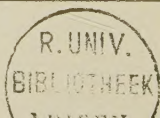
AGREGES ET CHEFS DE TRAVAUX

MM. BERTHELON, BRION, CARPENTIER, GORET, MONVOISIN, MOUSSU, VALADE.

AGREGES CHARGES D'ENSEIGNEMENT

MM. CORDIER et THIEURIN.

La Faculté de Médecine et l'Ecole Vétérinaire déclarent que les opinions émises
dans les dissertations qui leur sont présentées, doivent être considérées comme propres
à leurs auteurs et qu'elles n'entendent leur donner ni approbation, ni improbation.



A MES PARENTS

et

A TOUS CEUX QUI ME SONT CHERS

A MES MAÎTRES DE L'ÉCOLE D'ALFORT

A MES ANCIENS PROFESSEURS
DU COLLÈGE DE LESNEVEN

A Monsieur MERLE
Directeur des services vétérinaires du Finistère

L'expression de notre vive gratitude
pour les renseignements qu'il nous a
fournis.

A Monsieur JACQ
*Ingénieur agronome de l'Office central des Syndicats
du Finistère et des Côtes-du-Nord*

Nos remerciements pour son amabi-
lité à notre égard.

A TOUS LES CONFRÈRES DU FINISTÈRE

Qui ont eu l'obligeance de contribuer
à cette thèse.

AUX FERMIERS DU FINISTÈRE

« Quiconque voudrait étudier avec quelque attention les mœurs de cet animal trouverait dans toutes ses habitudes un grand fond de philosophie; et, depuis le cochon de Saint Antoine et les pourceaux d'Epicure, jusqu'à ceux dont nous avons le bonheur d'être les contemporains, il n'en est aucun qui n'ait été sur la terre un exemple de stoïcisme, d'impassibilité, d'égoïsme et de bon appétit, qualités auxquelles on a reconnu dans tous les siècles, et surtout dans le nôtre, Messieurs les philosophes. »

(Le Gastronomes français ou l'art de bien vivre : 1828.)

AVANT-PROPOS

L'importance, aujourd'hui plus grande que jamais des questions agricoles, importance due aux difficultés économiques et financières surgies après une ère de prospérité, nous a inspiré l'idée de ce travail.

Il nous a semblé intéressant de consacrer notre thèse de doctorat vétérinaire à l'étude dans le passé, et surtout dans le présent, de l'espèce porcine d'un département.

Nous avons choisi le Finistère parce que nous y sommes né et aimons spécialement ce coin avancé de la Bretagne où des liens affectifs nous enchaînent.

Le Finistère est surtout réputé pour son élevage chevalin, par lequel il se classe à la tête des départements français, et connu par ses bovins de « race bretonne pie noire » (en quantité d'ailleurs relativement minime) ou de race armoricaine. Nous avons préféré l'étude de *l'espèce porcine*, parce que dans les régions que la nature n'a pas privilégiées au point de vue des possibilités d'élevage de chevaux et bovins, le porc est une ressource bien précieuse. Le vétérinaire rural de ces régions ne peut se désintéresser d'un tel élevage qui lui a permis de mieux supporter la crise qui a atteint notre profession.

Après une introduction sur le Finistère, ce travail

comprend trois parties de longueur inégale, mais bien distinctes :

L'historique du porc en général, puis de celui du Finistère en particulier, nous amène rapidement dans la première partie à l'état actuel du cheptel porcin dans ce département.

La deuxième partie envisage l'élevage de l'espèce porcine dans diverses régions du Finistère par des études successives sur son importance et sur le rôle de l'hygiène et de l'alimentation.

La troisième et dernière partie est réservée à l'utilisation du porc et plus particulièrement au commerce qui est devenu un problème complexe en cette époque de malaise général.



INTRODUCTION

LE FINISTERE

« *Finis Terrae* ».

Le département du Finistère, le plus occidental de la France, a une superficie de 673.572 hectares et constitue l'extrémité de la presqu'île armoricaine, en pointe avancée entre l'Océan et la Manche. Il est coupé à l'Occident de Brest par le 7° degré de longitude Ouest de Paris et à côté de Quimper par le 48° degré de latitude. Borné à l'Est par les départements des Côtes-du-Nord et du Morbihan, il est limité au Nord, à l'Ouest et au Sud par l'Océan Atlantique dans lequel il plonge par trois péninsules : celle de Brest, Trapue, entre la Manche et la « rade » de Brest, celle de Crozon entre cette rade et la baie de Douarnenez, et celle de Cornouaille entre la baie de Douarnenez et la côte courbe d'Audierne.

SOI.

Les trois cents communes du Finistère occupent un territoire de roche antique (gneiss, granits et granulites, vieux schistes, porphyres) qui émergea des eaux

dès le début de la consolidation de la croûte terrestre. Cette assise granitique et schisteuse est entourée par une zone côtière de terrains d'alluvions. La décomposition de ces roches primaires par les divers agents d'érosion a donné naissance à une terre siliceuse et argileuse, d'où imperméable, pauvre en chaux et en acide phosphorique. Cependant, au pourtour des côtes, les mers jurassique, crétacée et tertiaire laissèrent, à la suite de leurs oscillations, des dépôts tantôt de surface, tantôt de profondeur.

C'est à son ennemi inexorable et invincible — la mer — que le Finistère, ainsi nommé de par sa situation au bout de la France, à la fin des terres, doit sa principale richesse : les engrais. Il faut voir pendant toute la belle saison, et plus particulièrement aux époques des grandes marées, les quantités considérables d'engrais marins de tous genres recueillis par les habitants de la côte. Goémon, maerl, trez et tangué, engrais calcaires, entretiennent et augmentent la fertilité de la région. Le pourtour du département est devenu d'une telle richesse au Nord qu'il a reçu le nom de « ceinture dorée ».

CLIMAT

Le Finistère a un climat d'une douceur incroyable par ses pluies tièdes fréquentes. Les altitudes n'y sont pas élevées au point de refroidir sérieusement la température. Le point culminant du département n'est que

de 391 mètres. L'eau de pluie reste sur le sol imperméable, et, par suite du relief accidenté, s'écoule en donnant naissance à de nombreuses sources et rivières.

A mesure que l'on s'enfonce dans l'intérieur, le climat acquiert, un peu, un caractère continental, les collines atténuant légèrement l'influence de l'air marin.

La côte, déjà privilégiée par la constitution de son sol, est encore avantagée par sa situation maritime. Tout d'abord, elle hérite d'un climat très tempéré, humide, et d'autant plus doux que plus rapproché du « *gulf stream* » : favorable, par conséquent, à la culture et à l'élevage.

RÉGIONS

Géographiquement, le Finistère comprend deux régions nettement distinctes :

1° L'intérieur ou « *Ar Coat* » qui doit sa végétation convenable à des amendements. Ce n'est cependant qu'assez tard que les terres ont été améliorées par les engrais. Le bassin de Chateaulin, par sa situation et ses voies de communication, a profité le premier de l'apport du « *Minou* » ou élément fertilisant venu de Brest.

2° La côte ou « *Ar Mor* », large d'une trentaine de kilomètres au Nord, réduite dans le Sud, et partout très fertile par sa couche de terre arable, formée d'alluvions

superposées durant l'époque quaternaire et apportées par les nombreuses petites rivières près de leur embouchure.

Au point de vue population, coutumes, costumes, particularités de langage même, le Finistère se divise en « *pays de Léon* » et « *pays de Cornouailles* », habités par les « *Léonards* » et les « *Quernés* ». Pour certains, c'est la rivière « *l'Elorn* » qui sépare ces deux contrées, et pour d'autres ce sont les « *Monts d'Arrhée* ». Pour ne pas opter, nous dirons que le « *Léon* » comprend la partie Nord du département et la « *Cornouaille* » la partie Sud. On peut y ajouter au Nord-Est le « *Trégorrois* » vers Morlaix et Plouigneau.

ÉLEVAGE

« Les races primitives marchent sur le granit », a dit Michelet. Aussi le cheptel départemental devrait-il être parfaitement adapté au milieu dans lequel il vit, à l'image du sol. On devrait donc retrouver facilement aujourd'hui les caractères des types primitifs décrits par les anciens auteurs, types pour ainsi dire faits du granit de leur sol, car ils lui doivent la rusticité, l'énergie et la résistance, qualités qui font défaut chez les races trop améliorées.

L'occupation prolongée des anciennes populations, les vieilles coutumes et les spécialisations locales, les habitudes économiques et commerciales, déterminent

l'existence de régions d'élevage nettement distinctes quant au bétail lui-même et quant au nombre. Cependant l'on s'aperçoit que, pour l'espèce porcine, le climat, le sol et le milieu ont eu peu d'influence sur le mode d'élevage et l'alimentation pour lesquels les coutumes locales interviennent davantage, mais plutôt sur le commerce surtout local et même lointain.

PREMIERE PARTIE

HISTOIRE DU PORC

ETAT ACTUEL DE L'ESPECE PORCINE DANS LE FINISTERE

CHAPITRE PREMIER

PRÉHISTOIRE ET HISTOIRE DU PORC EN GÉNÉRAL

Appartenant à l'ordre des « *Bisulques* », le porc d'Europe descend, d'après Cuvier, du sanglier d'Europe et, d'après Geoffroy Saint-Hilaire, des sangliers d'Asie. Depuis Cornevin, on admet que les formes porcines, sauvages et domestiques, appartiennent à une seule et même espèce, faisant partie du genre « *Sus* ».

Les fossiles de ce genre « *sus* » commencent, d'après Ezio Marchi, dans le Miocène supérieur (vallée d'Alcoy en Espagne, Mont Léberon) et dans le Pliocène supérieur du Val d'Arno et de l'Auvergne.

Quant à la domestication, elle est très ancienne. En Chine, l'élevage du porc serait fait, si l'on en croit le « Chou-King », depuis 50 siècles environ... Dans l'Ancien Testament, ne lisons-nous pas que la loi de Moïse

prohibait le porc, comme le fera plus tard le « Coran » ? « Le porc des tourbières de Rutimeyer était à l'état domestique, partout où étaient les habitants des cités lacustres. » (Dechambre.)

Plus près de nous, les Grecs élevaient beaucoup de porcs, dont ils immolaient plusieurs en sacrifice à Mars, Cérès, Cybèle. Lors du siège de Troie, il est conté dans le 11^e chant de l'Odysée que Tiresias conseille à Ulysse de calmer le courroux des flots en sacrifiant à Neptune : un verrat, un bouc et un taureau.

Cette coutume se retrouve chez les Romains, grands amateurs de viande de porc. Pline le Jeune estime à 20.000 le nombre de porcs expédiés à Rome en une année par la seule Etrurie.

L'historien latin Elius Lampride nous narre qu'Alexandre Sévère avait comme distraction favorite de faire jouer des petits chiens avec de jeunes porcs.

Enfin, en Gaule, le sanglier était abondant, et estimé à tel point que les Gaulois le représentaient sur leurs monnaies. « Les sangliers, préférablement les jeunes, vivaient souterrainement côte à côte avec l'homme. » (Dechambre.) C'est d'ailleurs de l'âge de la pierre polie que date la domestication du porc dans l'Europe centrale... Les Gaulois élevaient dans leurs immenses forêts de grands troupeaux de porcs à l'état presque sauvage, et cet usage se conservera dans la France féodale. On trouve cependant au v^e siècle, outre les porcs vaquant dans les bois, avec les glands comme nourriture, un grand nombre de porcs nourris à l'étable avec des pois, du son, de la farine d'orge. Strabon et

Pline nous apprennent que la Gaule fournissait de salaisons toute l'Italie...

Durant le Moyen-Age, l'élevage porcin se maintiendra en faveur. Pendant de nombreuses années, beaucoup de porcs seront élevés dans Paris même, où certains circuleront dans les rues, jusqu'à ce que le Parlement, en 1663, interdise pareille atteinte à la salubrité publique. Cette interdiction devra être renouvelée le 17 Brumaire, an V. Aujourd'hui, une réglementation sévère éloigne systématiquement les porcheries de toutes les grandes villes.

CHAPITRE II

HISTOIRE, ORIGINE, CLASSIFICATION DU PORC DE LA BRETAGNE

D'après Alfred Maury, les porcs qui peuplaient les forêts du temps des Gaulois auraient leur origine à l'Ouest de la France, en Bretagne, et sans doute dans le Finistère. De là ils auraient gagné la Gironde, le plateau central, les îles britanniques et les forêts de la Germanie et de l'Italie.

Gustave Heuzé, en 1866, range la « sous-race bretonne dans la race commune ou indigène » et il la qualifie : « la plus défectueuse de toutes... ».

Quant à Cornevin, il classe cette « sous-race bretonne » dans les races « dialydactyles à face plissée et oreille tombante » et il la décrit comme suit : « Oreilles

larges, longues et plaquées contre les joues et une partie de la face; tête forte, large, à crête occipitale reportée en avant, à profil concave et à groin à la fois large et long. Dolichomorphisme. Dos voussé en haut, membres longs et forts. Soies rudes, grossières, ondulées ou non ».

Pour Sanson, le porc que l'on rencontre surtout en Bretagne est une « *variété de la race celtique* » dont il ne diffère que par une moindre amélioration. Les porcs bretons sont effectivement hauts sur membres, ont la tête forte et le corps mince à dos voussé. La variété est en rapport avec « l'infériorité de conditions dans lesquelles elle vit ». Et Sanson d'expliquer : « Les *cochons* de la Bretagne se nourrissent en effet le plus souvent dehors avec ce qu'ils trouvent, et, ce qu'ils trouvent ainsi n'est ni abondant, ni fortement nutritif. »

La race bretonne étant une variété de la race celtique, nous allons, en nous servant de la terminologie de Sanson, énumérer successivement pour cette dernière, ses caractères « spécifiques » et ses caractères généraux que nous empruntons à l'ouvrage même de cet auteur.

« *Caractères « spécifiques » de la race celtique.* — Crâne brachycéphale, front large et plat, à bord supérieur anguleux, rentrant. Os du nez très longs, étroits, formant avec le frontal un angle rentrant, obtus à la racine du nez. Rangées de molaires très peu divergentes, arcade incisive large. Profil de la tête anguleux, rentrant. Face large et très allongée.

« *Caractères zootechniques généraux de la race celtique.* — Tête relativement forte, à groin large et épais,

à oreilles larges et tombantes le long des joues, couvrant les yeux petits. Cou long et mince. Corps très allongé, les vertèbres étant au nombre de six dans la région lombaire du rachis ; dos voûssé, relativement étroit et souvent tranchant. Membres longs, volumineux, fortement musclés et conséquemment taille grande. Soies grossières, abondantes, de couleur toujours d'un blanc jaunâtre. Peau constamment dépourvue de pigments, de nuance rosée. »

Ce type naturel considéré, par Cuvier, comme dérivant du sanglier d'Europe en diffère donc :

« 1° Par son crâne qui est brachycéphale au lieu de dolichocéphale ;

« 2° Par le profil qui est angulaire, fortement rentrant au lieu d'être droit ;

« 3° Par la région lombaire de son rachis, qui compte six vertèbres lombaires au lieu de cinq seulement ;

« 4° Par ses oreilles qui sont larges et tombantes au lieu d'être courtes, petites et dressées.

« 5° Enfin par sa peau et ses soies dépourvues de pigments, tandis que celles du sanglier, dont les petits naissent avec la livrée, sont toujours pigmentées.

« Les cochons celtiques sont forts marcheurs et, faits principalement pour vivre de glands dans les forêts de chênes, ou pour fouiller la terre, afin d'y trouver des tubercules. Ils élaborent plutôt de la chair que de la graisse et cette chair est savoureuse. Leur lard est ferme et se conserve bien, s'imprégnant facilement de sel.

« En raison de leur grande taille et de la longueur de leur corps, quand ils sont bien traités, ils atteignent des poids vifs considérables. Leur corps a souvent plus de 1 m. 50 de long. Les femelles sont très prolifiques : elles font souvent au-dessus de douze petits. Leurs mamelles sont fréquemment au nombre de 8 et 9 paires. »

Le porc du Finistère, dérivant de ce type celtique, est resté très longtemps un animal inculte, longiligne, à faible rendement, à peu près tel que le trouvèrent aux ^{v^e} et ^{vi^e} siècles de notre ère, les immigrés du pays de Galles. Depuis une cinquantaine d'années, la sélection et l'alimentation ont peu à peu amélioré la production porcine locale. A part quelques exceptions, c'est seulement depuis la guerre qu'on a cherché des améliorations par les croisements qui ont été si importants que la statistique de 1934-35 porte pour le Finistère :

Race du pays : 1.800 têtes

Croisements divers : 161.000

CHAPITRE III

ÉTAT ACTUEL DE L'ESPÈCE PORCINE DANS LE FINISTÈRE

RACE. — CROISEMENTS

La race du pays a dominé dans notre département jusqu'à la Grande Guerre, si l'on excepte certaines régions comme, par exemple, l'arrondissement de Morlaix, où la race blanche du Poitou a longtemps été exploitée commercialement.

La sélection, une alimentation plus rationnelle, et surtout divers croisements ont, en un temps relativement court, transformé le porc du Finistère en un animal de développement plus rapide, mieux conformé et d'un meilleur rendement.

Pour les croisements on s'est adressé d'emblée au *craonnais* afin de donner plus de solidité aux membres, un dos plus droit et plus large, et une plus grande précocité.

En 1920, rapporte Albert Le Bail dans le « Finistère agricole », les sociétés d'agriculture subventionnées par l'Office Départemental Agricole, achetèrent 16 reproducteurs de la Mayenne. En 1921, une somme de 9.456 francs leur fut appliquée par l'O.D.A. et leur permit d'accorder des ristournes pour l'achat de reproducteurs et des primes de conservation aux meilleurs mâles et femelles

Sur l'initiative du Syndicat agricole de *Saint-Ségat*, des géniteurs de race craonnaise ont été importés de 1922 à 1932. Les premiers croisements ont été superposés deux fois et pour ne pas aller trop vite, laissant la nature arranger les choses, les dirigeants de ce syndicat ont arrêté les croisements pendant quatre ans. Actuellement ils font appel, tous les deux ans, aux meilleurs reproducteurs craonnais des meilleures porcheries. Ce syndicat possède toujours une demi-douzaine de mâles, quantité suffisante à ses besoins (1). Les résultats ont

(1) Ces mâles sont disséminés dans le syndicat; les deux meilleurs restent au siège même du syndicat où ils font la monte pendant quelques années.

été excellents autant au point de vue précocité et conformation qu'au point de vue de l'obtention d'une viande plus ferme et très entrelardée. Quant aux quartiers de derrière ils sont beaucoup plus garnis.

Ces résultats suffisent à infirmer les déclarations de certains éleveurs selon lesquels « la race craonnaise et toutes les races similaires sont à abandonner à cause de leur chair molle et trop coulante... »

Dans l'ensemble du département, les résultats des croisements avec le craonnais ont été bons lorsqu'ils se sont bornés à la première génération. La race craonnaise est d'ailleurs très proche de celle de chez nous, et ses conditions d'existence assez semblables. Ces conditions sont résumées dans le passage suivant de René Bazin dans « *Ma tante Giron* » :

« Le craonnais est bien une petite province par la nature de son sol et de ses habitants. A voir l'ajonc qui pousse sur ses talus, la bruyère assez commune dans ses bois, ses pommiers et ses sarrazins en fleur, on serait tenté de dire : c'est la Bretagne. »

Cependant, les truies du pays doivent être conservées à cause de leur rusticité, de leurs qualités de nourrices, et sélectionnées pour augmenter encore la qualité de leur viande maigre si prisée de nos jours.

Vers Carhaix, les croisements de la race du pays avec les craonnais datent de 20 et 30 ans... Dans la région de Pont-Croix, les porcs élevés ont pour la plupart, une grande ressemblance avec la race craonnaise. A Douarnenez, on fait encore venir des Côtes-du-Nord et de la Mayenne des reproducteurs craonnais. Vers Plou-

dalmézeau, c'est même le « craonnais » qui domine, bien que le « normand » se rencontre aussi.

Le croisement avec le *normand* a donné à peu près les mêmes résultats qu'avec le craonnais : ne sont-ils pas tous deux aussi proches l'un que l'autre du porc breton ?

Pour ce qui est des *reproducteurs anglais*, les toutes premières importations ne commencèrent en France que vers le milieu du siècle dernier. Ce furent tout d'abord les « Berkshire » et « Hampshire ». Ce n'est que plus tard qu'apparurent les « Yorkshire ». Devant l'accueil enthousiaste fait à ces races anglaises et après la propagation rapide de ces animaux précoces et à embonpoint excessif, certains éleveurs du Finistère se décidèrent, mais bien plus tard, les uns à faire uniquement du Yorkshire, les autres à tenter d'améliorer la race indigène par des croisements.

Les tentatives de croisement avec le *Yorkshire* sont longtemps restées isolées, car certains charcutiers locaux n'estiment point les porcs à oreilles dressées. La viande manque, paraît-il, de fermeté, et fond énormément à la cuisson. Cependant dans la région de Pont-Croix, certains éleveurs ont, il y a quelques années, importé des reproducteurs yorkshire, ce qui a fait de nouveaux croisements. Ce yorkshire s'est bien implanté dans certains coins du Finistère, à Scaër par exemple, où il plaît beaucoup parce qu'il se développe vite, a de petits os et atteint en peu de temps de 100 à 140 kilogs. Plusieurs éleveurs des environs de Loctudy déclarent excel-

lent le croisement avec le yorkshire surtout au point de vue précocité.

Le « *Large-White* » a été répandu dans la région de Chateaulin. De 1926 à 1928, des mâles ont été importés un peu partout. Ce « grand porc blanc », descend de l'ancien porc anglais à oreilles pendantes, amélioré par les croisements avec la race chinoise et ses dérivés immédiats, tels que le « *New-Leicester* », et le « *Coleshill* ». Le métis a gardé certains caractères du type primitif, tels que la longueur du corps, la largeur de la face, et acquis une encolure courte, un dos épais, des croupes, des fesses et des cuisses charnues et abondantes. Les jeunes bien nourris pèsent, entre six et sept mois de 80 à 100 kilogs et sont à point pour la vente. Cette race précoce, est en même temps « robuste et capable de se prêter à des conditions d'existence très diverses et même assez rudes » (Dechambre).

Ces qualités expliquent le succès qu'a eu la « grande race blanche » dans le bassin de Chateaulin.

Quant au « *Middle-White* » il est assez peu exploité, mais on trouve cependant quelques unités disséminées un peu partout. Bien qu'il soit rangé à côté des « *Large White* » dans le groupe des « yorkshire » blancs, ce « porc blanc intermédiaire » s'en distingue surtout par une taille et un poids moindres. Il est précoce et produit une viande excellente pour la vente à l'état de « porc frais ».

« *Large-Withe* », « *Middle-White* » et en général tous les « yorkshire », après avoir connu la grande vogue

dans certaines régions comme Chateaulin, commencent à être tenus à l'écart. Ne les accuse-t-on pas d'être une proie trop facile pour le rachitisme et les déficiences nombreuses dues à une sélection trop poussée, bref à toutes les « maladies dues à la civilisation » ? La vérité est que l'on a usé et abusé du sang étranger : certains ont voulu faire de la race étrangère pure, d'autres ont croisé intensément. Les meilleurs résultats ont été obtenus, sans contredit, par les éleveurs qui se sont contentés d'une simple imprégnation étrangère.

Les résultats des croisements ont été bien plus heureux avec le craonnais ; c'est sans doute parce que le porc local et le craonnais ont une origine identique ou sont tout au moins très proches l'un de l'autre. Aussi s'explique-t-on facilement que les croisements de première génération, avec le craonnais s'intensifient de jour en jour, tandis que ceux qui portent sur les races anglaises ont, surtout dans certains coins, tendance à disparaître.

Cela ne veut d'ailleurs pas dire que l'élevage du yorkshire soit impossible sur notre sol. Avec une alimentation choisie et une hygiène convenable, plusieurs éleveurs le réussissent même à l'état pur. Mais dans la pratique courante (nourriture presque exclusive par tubercules, hygiène défectueuse et stabulation), les phénomènes de dégénérescence qui sont une rançon de la sélection et de la précocité, sont beaucoup plus fréquents qu'avec la race du pays.

Plutôt que de recourir à des croisements quels qu'ils soient, ou d'élever des races étrangères pures, certains agriculteurs préfèrent s'en tenir à la race du pays en la

régénérant par elle-même, c'est-à-dire par la sélection des meilleurs sujets.

Pour résumer l'état actuel du porc dans le Finistère, disons qu'à part quelques communes qui se sont mises à faire du « porc anglais », celui qui domine dans le département ressemble au Poitevin et au Normand : tête longue et forte, front saillant, corps très allongé, poitrine plate, très osseux. Le croisement le plus en faveur se fait avec le craonnais.

Aussi, dans le Finistère, est-il inutile de parler de « standard ». Le seul concours du département, où les porcs soient admis depuis quelques années, est celui de Chateaulin ; et encore s'agit-il plutôt d'un encouragement à l'élevage porcin, sous forme de modestes subventions, allouées par la Société d'agriculture de Chateaulin, à l'occasion de l'annuel concours bovin.

Ce concours est d'ailleurs ouvert à tous les porcs sans distinction de races et le système classique des annotations n'y est même pas employé. Ce sont les « compétences » du concours bovin qui sont chargées de classer les cochons et devant la diversité des modèles exposés, leur embarras est souvent extrême. En somme ce concours constitue plutôt une exposition de mâles, qu'ils soient craonnais, yorkshire, du pays ou de croisement divers. Aussi constitue-t-il à ce point de vue, par les comparaisons permises aux spectateurs, un utile enseignement pour tous les éleveurs.

Mentionnons encore, la curieuse communication qui nous a été faite par M. *Esclauze*, vétérinaire directeur de l'abattoir de Brest sur la « race dite de Quimper » :

« Sur les Masséters de ces porcs il existe des « oreil-
« lons supplémentaires ». Il s'agit de petites produc-
« tions siégeant en arrière de la commissure des lèvres
« à l'endroit où il existe normalement une petite verrue.
« Ces petites productions, constituées par un repli de la
« peau, contiennent quelquefois à l'intérieur une trace
« de cartilage. Quelques exemplaires envoyés jadis au
« professeur Lesbre à Lyon, furent qualifiés de « pro-
« duction intéressante au point de vue embryologique. »

DEUXIEME PARTIE

L'ELEVAGE DU PORC DANS LE FINISTÈRE

IMPORTANCE, MODE D'ÉLEVAGE, HYGIÈNE ET ALIMENTATION

CHAPITRE IV

IMPORTANCE DE L'ÉLEVAGE

A. — *Etude statistique du mouvement de l'effectif porcin, de 1800 à nos jours, dans le Finistère.*

*« Il y a trois sortes de mensonges :
le mensonge, le parjure et... la statistique. »*

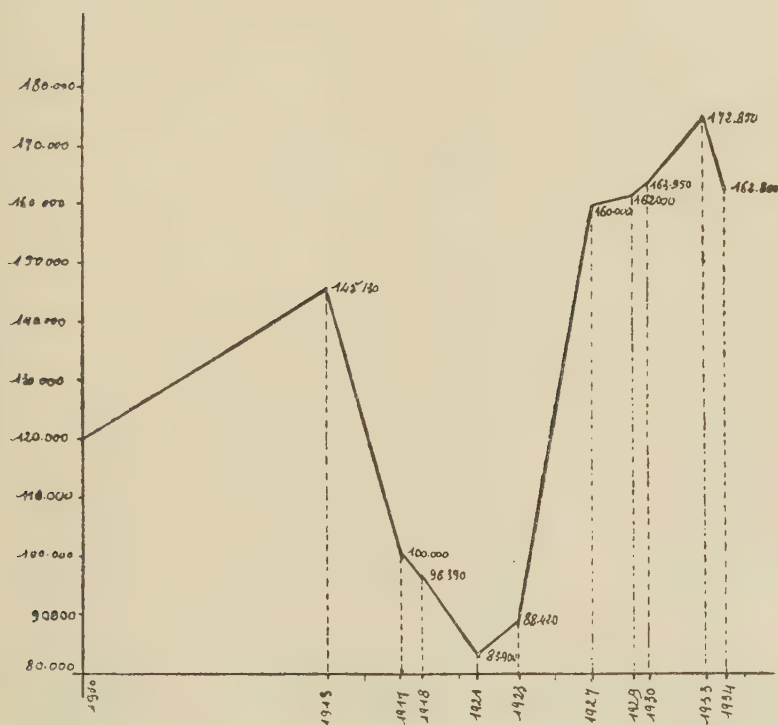
(DISRAELI)

Depuis 1800 jusqu'à nos jours, l'accroissement du cheptel porcin dans le Finistère, comprend deux étapes assez distinctes. La première qui s'échelonne sur un siècle, et va de 1800 à 1900, montre une augmentation à peu près régulière du nombre de porcs. Quant à la deuxième étape, de 1900 à 1935, elle comprend, entre deux progressions, une diminution brusque de ce nom-

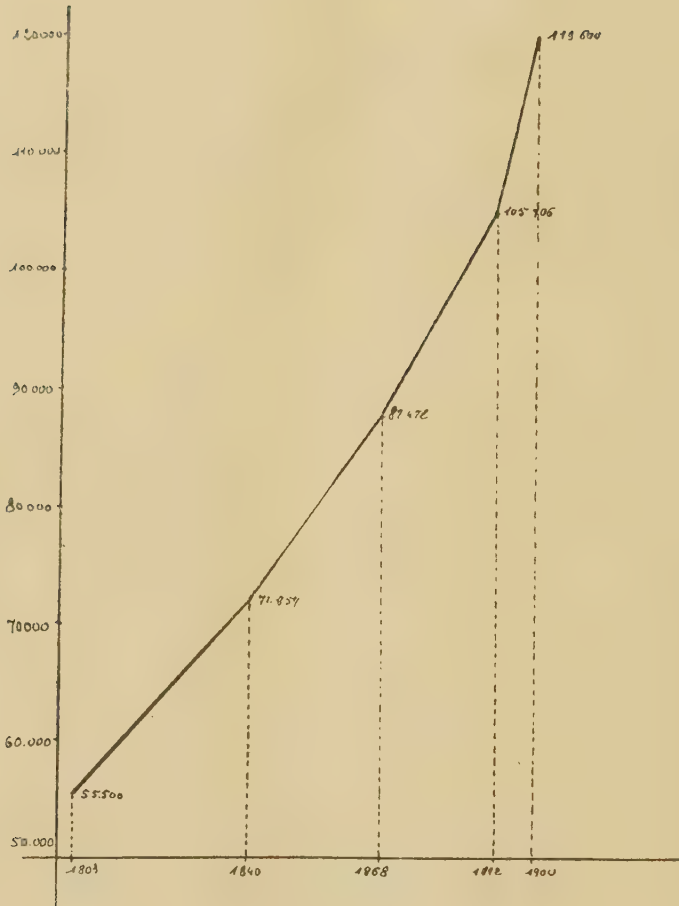
bre, qui va de 1913 à 1921 et est occasionnée par la guerre.

En 1933, le nombre des porcs augmente sensiblement dans le département, pour diminuer un peu l'année suivante.

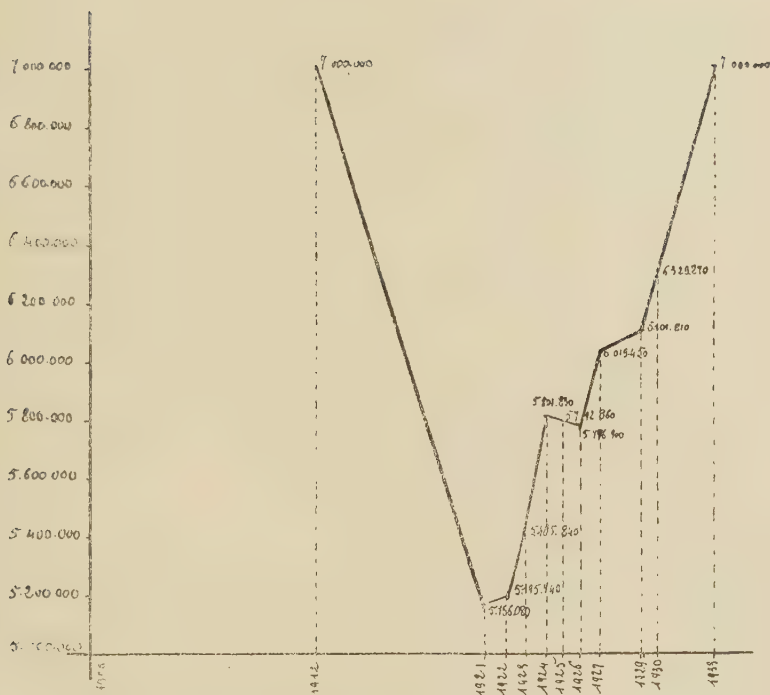
D'ailleurs les graphiques ci-après permettent de suivre aisément ces différentes étapes.



Graphique du mouvement du cheptel porcin dans le Finistère de 1900 à 1934.



Graphique du mouvement des parcs dans le Frustère de 1800 à 1900,



Graphique du mouvement du cheptel porcin en FRANCE de 1912 à 1933.

Les statistiques détaillées de 1930 et 1933 sont les suivantes :

	Finistère 1930		France 1933
Verrats	1.550	1.850	39.360
Truies	31.400	36.000	869.570
Porcs à l'engrais	42.000	45.000	2.483.110
Porcs de moins de 6 mois	89.000	90.000	3.376.930

Quant au nombre de porcs de race du pays, il n'est que de 1.800 pour 161.000 croisements divers.

Par rapport à sa superficie, le Finistère venait, en 1927, en tête des départements bretons pour l'élevage porcin. Les chiffres ci-dessous en font foi :

	Nombre de porcs	Densité par 100 hectares
	—	—
Finistère	160.000	36,30
Côtes-du-Nord	170.000	30,75
Morbihan		27,08
Ille-et-Vilaine		23,53

Les statistiques recueillies chaque année, ou tout au moins certaines années, dans les diverses communes du département, ne peuvent être exactes à quelques chiffres près, mais il suffit de savoir les interpréter pour réfuter la boutade de Disraëli.

Les commissions chargées d'établir les statistiques ont souvent tendance à réduire l'importance des effectifs, quand ce n'est pas le fermier lui-même, qui déclare moins de porcs qu'il n'en possède en réalité.

Ces statistiques sont très difficiles à mener à bien dans le Finistère, par suite de la dissémination de l'élevage. Lorsque les cours sont en hausse, le producteur augmente le nombre de ses truies et rapproche les portées.

De plus, les statistiques se faisant, en général, une

seule fois l'an, et les porcelets quittant souvent le pays, surtout depuis la « grande guerre », avant d'atteindre l'âge de six mois, il arrive fatalement qu'un bon nombre d'entre eux échappe au recensement officiel.

La conclusion qui découle de ces chiffres est que, en raison de leur infériorité probable par rapport à la réalité, l'effectif porcin du Finistère est aujourd'hui bien supérieur à ce qu'il était avant guerre, et il nous est permis de voir là une des causes de la crise actuelle du marché du porc, qui sévit même chez nous par « surproduction notable généralisée, en face d'une consommation normale ». (P. Hemelsdaël.)

B. — *Statistiques du nombre de porcs par arrondissement (avril 1935).*

Arrondissement de Morlaix

Cantons	Porcs à l'engrais	Truies	Porcelets
Landivisiau	2.535	390	3.390
Lanmeur	1.950	776	4.440
Morlaix	970	180	1.370
Plouescat	1.850	470	2.800
Plouigneau	3.022	335	2.530
Plouzévédé	1.822	410	2.485
Saint-Pol	1.810	245	990
Saint-Thégonnec ...	2.530	34	1.145
Sizun	1.650	?	1.595
Taulé	992	458	2.472

Arrondissement de Brest

Cantons	Porcs à l'engrais	Truies	Porcelets
Brest	1.128	1.318	895
Daoulas	3.339	87	459
Landerneau	1.447	235	1.124
Lannilis	3.805	435	2.870
Lesneven	2.732	1.045	4.260
Ouessant	40		
Plabennec	1.672	593	1.960
Ploudalmezeau	2.350	1.815	4.890
Ploudiry	1.185	51	1.168
Saint-Renan	2.295	3.365	6.500

Arrondissement de Châteaulin

Cantons	Porcs à l'engrais	Truies	Porcelets
Carhaix	4.060	1.070	5.300
Châteaulin	5.467	1.647	7.870
Châteauneuf	3.750	968	3.275
Crozon	5.540	623	2.863
Le Faou	1.408	299	1.338
Huelgoat	5.335	92	423
Pleyben	4.235	744	3.813

Arrondissement de Quimperlé

Cantons	Porcs à l'engrais	Truies	Porcelets
Arzano		570	
Bannalec		891	
Pont-Aven		1.166	
Quimperlé		616	
Scaër		665	

Arrondissement de Quimper

Cantons	Porcs à l'engrais	Truies	Porcelets
Briec	?	670	?
Concarneau	?	433	
Douarnenez	?	?	?
Fouessant	697	571	1.516
Plogastel	8.715	1.765	11.870
Pont-Croix	4.887	2.045	12.844
Pont-l'Abbé	3.180	550	4.195
Quimper	1.634	1.305	2.936
Rosporden	325	496	?

CHAPITRE V

MODES D'ÉLEVAGE DU PORC DANS LE FINISTÈRE

« Dans le Finistère, la production du porc est générale et très disséminée. »
(DECHAMBRE).

A. — *Mode d'élevage en général*

Dans notre département, l'élevage du porc est disséminé, et se fait à peu près exclusivement « à la ferme », car les quelques porcheries qui existent attenant à des laiteries, fromageries ou autres industries, sont, elles-même peu importantes.

A part quelques cas d'exploitation en liberté, comme à « Kergloff » en Carhaix, ou dans les landes et garennes de Loctudy, cet élevage se fait en stabulation plus

ou moins complète. Dans beaucoup de fermes, une certaine routine ou un usage répandu, permet au porc de vagabonder dans la cour de la ferme et sur les chemins voisins.

Cependant depuis quelques années, certains éleveurs pratiquent systématiquement l'élevage mixte : partie en soue, partie en liberté. Dans beaucoup d'exploitations, les animaux sont sortis dans un petit enclos, dans la cour de la ferme et même au paturage (à Peumeurit par exemple) lorsque le temps est favorable.

Liberté, stabulation ou élevage mixte, ont-ils une influence sur le développement du porc, pour que nous y attachions aussi une importance ? Cette influence n'est point niable et nous nous permettons d'énumérer ici en les commentant, les bienfaits ou dangers de ces divers modes d'élevage.

Tout d'abord, l'élevage en « *stabulation strictement permanente* », ne peut être considéré que comme un mal nécessaire, imposé par le milieu ou les exigences de certaines industries. On aurait constaté chez des porcs soumis à la stabulation, une « décroissance des facultés naturelles et surtout de la fécondité ». (De Valence).

Mais cette assertion devient erronée, pour les animaux bénéficiant à la fois de la stabulation et du paturage. L'élevage en stabulation, largement associé à la pratique du paturage, s'impose encore à la majorité des exploitants. Il faut habituer les animaux à vivre le plus possible en plein air : la liberté absolue fut le régime initial de l'élevage chez les peuples pasteurs.

Il faut toutefois éviter d'aller d'un extrême à l'autre,

car pour élever des porcs en plein air, un régime de transition s'impose ou alors il est indispensable de n'employer que des reproducteurs ayant déjà subi les épreuves de plein air dans une exploitation spécialisée.

Le naisseur, en même temps engraisseur de porcs, trouvera beaucoup d'avantages à laisser courir ses animaux jusqu'à un certain poids — jusqu'à ce que l'ossature soit bien formée — les sujets engraisseront ensuite rapidement en stabulation — c'est-à-dire à l'abri des intempéries et des écarts trop grands de température, dans un confort relatif et un calme absolu — probablement parce qu'ils auront fait une réserve de vitamines qu'ils n'ont pas quand on les nourrit artificiellement.

B. — *Modes d'élevage suivant les régions ; principales méthodes employées.*

Dans le Finistère, les régions de grand élevage de chevaux et bovins et surtout celles consacrées aux cultures de primeurs, produisent du porc à peu près uniquement pour la consommation familiale.

Dans le « Léon », les cantons de Lesneven, Lannilis et Saint-Renan, élèvent beaucoup de porcs mais l'élevage en plein air n'y est guère pratiqué.

Si l'on se rapproche de Saint-Pol-de-Léon, dans toute la ceinture dorée, il n'en est plus de même, car dans cette région les fermiers ne sont pas des « naisseurs » : ils achètent des porcelets à Lesneven ou dans certains coins de la Cornouaille comme Point-Croix, et

les engraisent en stabulation permanente pour les besoins de la famille.

A *Carhaix*, la spéculation ordinaire, consiste à acheter des cochons de lait de 8 semaines environ (par séries de 4) et à les revendre quand ils pèsent une centaine de kilogs. La stabulation est de règle.

Dans la *région de Chateaulin*, l'élevage du porc est intensif. Depuis ces dernières années, les porcheries se modernisent, mais seuls quelques éleveurs ont prévu une cour adjacente, qui est presque toujours de dimensions ridiculement petites. C'est d'ailleurs pourquoi la stabulation est à peu près permanente ! Tout le bassin de l'Aulne est principalement un pays de naisseurs. Les truies sont fécondées de très bonne heure, vers l'âge de 5 à 6 mois, et font leur première portée avant l'âge d'un an. Si leur fécondité et leurs qualités de « nourrices », ont donné satisfaction, on leur fait faire, durant leur carrière, de 3 à 5 portées. Les porcelets sont vendus à 10 semaines environ, les naisseurs ne conservant que quelques femelles pour la reproduction et quelques « mal venus » invendables.

Vers Pont-Croix et Pont-L'abbé, les cultivateurs et « inscrits maritimes », à la fois terriens et pêcheurs, élèvent en général de 4 à 5 porcs ensemble et jusqu'à 20 et 30 dans les exploitations de 20 à 30 hectares. On les laisse déambuler autour de la maison. Il en est d'ailleurs à peu près ainsi sur toute la côte finistérienne, avec une exception pour Roscoff et ses environs. A Pont-Croix, certains cultivateurs se spécialisent dans l'élevage et la vente des truies pleines ; d'autres s'occupent surtout d'

gorets, d'autres pratiquent l'engraissement et quelques-uns élèvent des « coureurs ». Souvent aussi ces divers modes d'élevage sont combinés dans la même exploitation.

A l'entour de Rosporden, les grandes fermes ont quatre à cinq cochons pleines, les petites une à deux. Il y a donc beaucoup de porcelets qui sont vendus vers six à dix semaines. Dans cette région, pour gagner du temps, et ne pas s'encombrer de truies pendant toute l'époque de la gestation, certains éleveurs vont fréquemment aux foires spéciales de Pont-Croix acheter des cochons pleines. « Comme avantage on gagne du temps, mais le résultat n'est pas toujours réel : fractures, avortements surviennent souvent, et fréquemment le nombre des petits est restreint. » (Médecin-vétérinaire Kersulec, à Rosporden.)

A côté de ces pratiques peu à conseiller, d'autres méthodes d'élevage du porc, autrefois très rudimentaires, sont en progrès constant. C'est ainsi qu'aujourd'hui, on néglige de moins en moins le choix des reproducteurs et notamment des mâles. Quelques verrats yorkshire, craonnais, normand et même de race locale sont sélectionnés et mis dans plusieurs communes à la disposition des éleveurs. Vers Rosporden il existe dans toutes les communes, de nombreuses stations de deux ou trois étalons sélectionnés et ces stations sont très fréquentes. Dans le bassin de Chateaulin, à Saint-Ségal, le Syndicat agricole local, met à la disposition des fermiers une demi-douzaine de verrats craonnais. Ailleurs, presque partout, les reproducteurs mâles se trouvent dans les

bourgs ou hameaux, dans quelques fermes spéciales toujours les mêmes.

Ainsi donc dans le Finistère, les méthodes à la base de l'élevage du porc, telles que le choix des reproducteurs, s'éloignent peu à peu de l'empirisme et de la routine.

CHAPITRE VI

L'HYGIENE

« L'hygiène doit avoir sa place marquée partout où se trouvent réunis pour vivre en commun, les hommes et les animaux. Et les temps sont proches où les médecins et vétérinaires deviendront des hygiénistes, s'attachant moins à guérir les maladies qu'à les empêcher. »

(*Vétérinaire major Morisot, 1907*)

A. — *L'hygiène dans le département.*

Lorsqu'à la fin du XVIII^e siècle, Cambry visitait le Finistère, partout les hommes et les animaux vivaient côte à côte dans le même édifice. Depuis cette époque, l'hygiène a partout fait de grands progrès. Malheureu-

sement il arrive encore de nos jours, de voir des animaux de basse-cour se promener à l'intérieur de bien des fermes, dans la maison d'habitation même, où ils ont droit d'asile ; et il arrive parfois, bien que ce soit exceptionnel, d'y trouver le porc avide de déchets de cuisine. Aussi certaines cartes postales, affichant des prétentions de pittoresque ou de couleur locale et peu souvent marquées au coin du bon goût, représentent-elles diverses scènes de ménage dans une ferme bas-bretonne où le porc manque rarement d'entrer en jeu.

Il ne faudrait plus qu'un étranger pénétrant dans certaines fermes de chez nous soit saisi d'étonnement par le manque d'hygiène et de propreté. Et pourtant, trop souvent une odeur spéciale s'en dégage ; le sol généralement de terre battue ou de dalles mal jointes, humide mal nivelé, présente des inégalités qui deviennent vite des nids de poussière et de saleté. Ajoutons à cela le manque d'air et de lumière, la proximité de l'étable, de la porcherie et du tas de fumier. Il est peu de fermes dans le « Léon », tout au moins sur la côte, où le tas de fumier ne soit placé devant la maison d'habitation. Vieille coutume ancestrale qui viendrait, paraît-il, de ce que nos aïeux s'en faisaient un rempart contre les pillards qui avaient l'habitude d'enfoncer les portes à l'aide d'une charrette dont l'un des brancards servait de belier. Ainsi s'expliquent la présence du tas de fumier comme celle des barreaux de fer protégeant les fenêtres du rez-de-chaussée des vieilles habitations.

Si la routine est pour beaucoup dans cette situation, la pauvreté y est aussi coupable et la période de

prospérité d'après-guerre a amené une évolution qui s'est manifestée presque partout. Aussi les constructions modernes forment-elles un nouveau type plus en rapport avec l'hygiène et le confort indispensables à la vie.

B. — *Hygiène de la porcherie :*
améliorations constatées, améliorations nécessaires

L'hygiène générale et celle des habitations étant encore dans le Finistère en pleine période d'évolution, il est aisé de comprendre pourquoi l'hygiène des animaux est trop souvent déplorable, bien que leur logement soit en léger progrès.

Cependant, dans la plupart des fermes bas-bretonnes, les porcheries accusent des progrès moins sensibles. Le porc ne dispose le plus souvent que d'un logis sombre, froid, mal situé, et d'où il sort parfois trop peu souvent. Dans beaucoup de fermes, les porcs sont mis là où l'on ne peut rien mettre d'autre, dans un local généralement trop petit pour les contenir. Le sol est en terre battue ou en pavé irrégulier, et les murs en mauvais état. Si la lumière atténuée est propice à l'engraissement, l'obscurité est par contre défavorable.

Dans la *région de Morlaix*, là où l'élevage ne comporte que deux à trois porcs, c'est toujours le même système archaïque de « crèche » basse et étroite ne possédant pour toute ouverture qu'une porte.

Vers *Lannilis* et *Plouguerneau*, et jusqu'à *Saint-Renan*, les porcs sont aussi mal logés que possible.

Dans les presqu'îles de *Pont-Croix* et *Pont-L'Abbé*,

dans tout le pays douarneniste et bigouden, l'hygiène des porcheries est lamentable : les animaux vivant dans des soues où l'on est obligé de se tenir plié en deux et qui sont malpropres en général.

Les porcheries des environs de Rosporden laissent aussi à désirer, surtout dans les petites fermes.

Cependant, nous aurions mauvaise grâce à ne pas reconnaître les progrès réalisés ces derniers temps dans toutes les régions, sauf peut-être dans le Nord-Finistère et plus particulièrement vers Plouguerneau et Lannilis. Depuis quelques années, les cultivateurs exploitant des fermes dites « modèles » ou ceux qui élèvent beaucoup de porcs font bâtir des porcheries inspirées des grandes porcheries industrielles.

C'est ainsi qu'aux alentours de Morlaix, là où les porcs sont nombreux et surtout là où il y a des truies reproductrices, les fermes sont dotées de loges mieux comprises au point de vue éclairage et aération.

Dans la Cornouaille, vers Pont-L'Abbé et Pont-Croix, par exemple, quelques éleveurs aisés ont installé des porcheries cimentées, bien aérées, avec couloir central, et où les aliments sont distribués dans des auges à volets, régulièrement nettoyées.

A Rosporden, quelques grandes exploitations possèdent des stalles avec service et couloir.

Dans la région de Chateaulin, le porc a pendant longtemps été élevé dans de mauvaises soues et même dans un coin de l'étable peu délimité par quelques planches mal jointes. Depuis quelques années, étant donné la place de plus en plus grande conquise par le porc dans

la ferme, les éleveurs lui ont réservé un bâtiment spécial. Cette porcherie, compartimentée en loges de 6 à 10 m² desservies par un couloir, est construite en ciment avec écoulement du purin. Les aliments sont distribués dans des auges à volets mobiles.

Mais toutes ces améliorations constituent l'exception et il reste beaucoup à faire, car tous les éleveurs finistériens n'ont pas encore compris que, comme pour les autres animaux, la santé est fonction du logement, même chez le porc, trop souvent considéré comme un paria pour qui tout confort est superflu.

Et, pourtant, des expériences faites au Danemark, et dont voici les conclusions, montrent l'influence de l'hygiène dans les porcheries :

Si le porc est tenu dans une porcherie bien close, bien ventilée, dans laquelle la température varie entre 15 et 17 degrés, il rend son maximum.

Au contraire, dans les porcheries où les portes sont mal fermées, où les ouvertures sont mal jointes, où les murs sont insuffisamment isolants, où l'on constate des variations de température, celle-ci tendant constamment à s'abaisser, on relève une dépense supplémentaire qui peut s'élever à trois dixièmes d'unité fourragère, c'est-à-dire à la valeur de 300 grammes de grains. Il y a donc là, dans les porcheries mal tenues, une dépense quotidienne inutile de près d'un tiers d'unité fourragère, ce qui n'est pas négligeable.

Donc, comme application économique : veiller à l'hygiène de la porcherie ; pour cela il est nécessaire

jeter de temps en temps un peu de litière. Quant au nettoyage, il se fait très rarement. Aussi conçoit-on dans quel état de malpropreté peut se trouver un animal élevé dans pareil taudis, en stabulation plus ou moins permanente.

Quant aux « coureurs », s'ils jouissent du grand air, de la lumière et de la liberté, on les laisse chercher une partie de leur nourriture dans les cours et chemins de la ferme et se vautrer sur les tas de fumier ou dans les mares.

Et, pourtant, contrairement à ce que l'on pourrait croire, le porc est un animal facile à tenir propre et qui aime beaucoup l'eau. Pendant l'été on peut, sans inconvénient, le mener baigner et le laisser se sécher ensuite au soleil sans aucun risque de refroidissement. Dans le Finistère, entouré en grande partie par la mer et sillonné intérieurement de nombreux cours d'eau, une telle pratique devrait se répandre. D'ailleurs, nous avons vu bien des fois, sur la côte, des porcelets et des adultes prendre leurs ébats au bord de la mer et se baigner dans les trous d'eau laissés au reflux. Le porc est un excellent nageur. Aussi, en Bretagne, dans bien des localités, au cours d'épreuves de natations, existe-t-il, outre la classique « course aux canards », une « course au porcelet » ; et ce n'est pas chose facile que de s'emparer de cet animal enduit de matières grasses, qui nage aisément et dont la queue ou les pattes vous glissent dans l'eau entre les doigts...

Malgré tout cela, il est peu d'éleveurs qui se préoccupent de faire prendre des bains à leurs animaux.

Quant au pansage, il n'en est même pas question. On laisse le porc vivre « dans sa crasse », comme si la respiration cutanée n'existait pas.

Cependant, le pansage est un excellent moyen d'accélérer la croissance, de conserver des truies fécondes, de lutter contre les maladies, d'exciter l'appétit et de favoriser l'assimilation. Les porcs pansés se portent mieux et s'engraissent mieux que ceux dont personne ne prend soin.

Laissons DE VAURS, par l'intermédiaire du *Paysan Français*, donner quelques conseils à nos fermiers du Finistère :

« En maintenant leurs porcs dans une propreté parfaite, les éleveurs s'assureront à bon compte contre les maladies. Brosser et laver les bêtes chaque jour. Veiller à maintenir les litières sèches, laver le sol de la porcherie chaque semaine avec un désinfectant : eau de javel, crésyl... Passer les murs à la chaux au moins deux fois l'an. Telles sont les plus utiles précautions dont ceux qui les prennent sont toujours largement payés. »

CHAPITRE VII

ALIMENTATION

« Le porc, est l'animal qui fournit avec une quantité donnée d'aliments la plus forte augmentation de poids... Sa qualité d'omnivore fait que le porc s'accommode d'aliments de diversés origines. »

(DECHAMBRE : *Le Porc.*)

A. — *L'alimentation du porc et les cultures indigènes*

Nous énumérons rapidement les cultures du département susceptibles de servir à l'alimentation du porc.

RACINES ET TUBERCULES

La *pomme de terre* est un des aliments les plus employés pour l'engraissement du porc. Le développement de l'élevage de cet animal, dans plusieurs régions du Finistère, est une conséquence du développement de cette culture. Partout, dans notre département, on cultive la pomme de terre. La « ceinture dorée » produit la primeur, tandis que « le bassin de Chateaulin s'est spé-

cialisé depuis la guerre dans la culture de la pomme de terre de semence, en particulier la variété « *Institut de Beauvais* » qui, sélectionnée sur pied et triée à la livraison, est actuellement très demandée sur les marchés. Le triage très sévère exigé par l'acheteur donne un déchet considérable qui ne pouvait trouver un meilleur utilisateur que le porc ». (Docteur vétérinaire TINEVEZ.)

Notons ici que, d'après des expériences faites en Allemagne et relatées par Muller et Richter, le rendement des pommes de terre cuites est double de celui des crues.

Les *betteraves fourragères* sont bien acceptées par le porc et semblent même mieux lui convenir que les *navets*. Leur emploi doit être préconisé en avril-mai, quand il n'y a pas d'autres aliments frais. De plus, en hiver, la vitamine antiscorbutique peut être fournie par les betteraves.

GRAINS ET GRAINES

Leur emploi dans la nourriture du porc est fonction de leur prix de vente ou tout au moins de revient. Il faut aussi tenir compte des assertions du Professeur Day : « Il a été à peu près complètement démontré que les porcs ne sauraient être nourris, dans des conditions vraiment avantageuses, au moyen d'une alimentation exclusive au grain, car le porc atteint son point d'engraissement avant d'avoir atteint le poids désiré ». Aussi, à l'utilisation des grains, faut-il ajouter une consommation de produits de laiterie et de légumes appropriés.

Le *blé noir* est une culture qui a sa place dans l'assolement et ne fatigue pas la terre. Il pousse bien dans les sols pauvres de certains coins déshérités du Finistère.

Une expérience comparative du résultat de l'engraissement du porc par la farine de blé noir et les tourteaux a été tentée il y a quelques années par les soins de « l'office départemental agricole ». Elle a donné des résultats très nets en faveur des tourteaux.

L'orge, sans être très répandue, vient bien dans l'ensemble du département. Délayée dans le lait écrémé ou le petit lait, la farine d'orge est apte à assurer la croissance ou à produire un engraissement rapide et de la bonne viande.

L'avoine est relativement peu cultivée, et bien qu'elle convienne très bien aux porcs, elle est peu employée dans son alimentation.

Quant au *froment*, réussissant à merveille, surtout sur la côte, il permet, sous forme de *son*, la préparation facile de pâtées à base de pommes de terre cuites.

Les pois et fèves, si répandus, particulièrement dans les presqu'îles de Plougastel et de Crozon, sont aussi utilisés dans l'élevage du porc.

L'herbe et les fourrages verts, abondants dans notre pays au climat humide et doux, sont recommandables avec des suppléments comme la pomme de terre, les grains, le petit lait. En été, il importe de donner au porc des fourrages verts apportant les vitamines antiscorbutique et antirachitique en quantité suffisante.

B. — *L'alimentation du porc par les déchets d'industries*

1° INDUSTRIES LOCALES

Les *débris de mouture* de froment ou de sarrazin permettent la préparation facile de pâtées. Aussi les meuniers élèvent-ils beaucoup de porcs.

Les *marcs de pomme*, résidus de la fabrication du cidre et si nombreux dans la Cornouaille, peuvent se distribuer en mélange à la dose moyenne de 2 à 3 kgs. Cependant, le professeur Dechambre a conseillé « d'alterner la distribution en donnant ces marcs seulement à un ou deux repas sur trois ».

Quant aux *sous-produits de laiterie*, qu'ils proviennent de la ferme ou de grandes laiteries (celle de Ploudaniel, près de Lemenen, par exemple) ou fromageries, ils jouent un rôle de premier ordre dans l'alimentation de l'espèce porcine. Le lait écrémé est à la base de la nourriture des porcelets et des adultes à l'engraissement. Le petit lait, résidu de la fabrication du fromage, ne contenant pour ainsi dire que du lactose et des matières minérales, ne doit être employé qu'avec des substances fournissant de la matière azotée et de la matière grasse. Le lait de beurre, obtenu après barattage de la crème, est bien utilisé par le porc après addition d'aliments secs.

On peut adjoindre aux pâtées soit du poisson, soit de la farine déshuillée. Il y a déjà longtemps, Cornevin écrivait : « Sur les bords de la mer, de grands établissements où l'on fabrique des conserves de poisson ont des por-

cheries comme annexes. On y nourrit les porcs avec les parties non utilisées, notamment les têtes de sardines... ». Le poisson, comme l'ont montré des expériences faites avec de la farine, ne peut que convenir au porc, lorsqu'il est donné à doses modérées et progressives jusqu'à 0 kg. 500 au maximum. Pour ce qui est du poisson, et des têtes de sardine surtout, nous ne pouvons que conseiller de cesser l'emploi quelque temps avant l'abattage pour empêcher que la viande ne soit d'un goût et d'une odeur désagréables et n'ait une mauvaise conservation.

2° INDUSTRIES ÉTRANGÈRES

Parmi les résidus d'industries étrangères au pays, nous n'examinerons que les *tourteaux*. Nous avons parlé d'expériences démontrant la valeur nutritive plus grande des tourteaux, comparée à celle du blé noir. Bien que le prix de ces deux aliments soit — ou tout au moins ait été — sensiblement équivalent, l'emploi des tourteaux a peu tendance à se généraliser. On les accuse de donner un lard peu ferme et à odeur peu agréable. Cette mauvaise renommée est assez répandue dans le département et cela provient surtout d'une regrettable confusion qui règne dans l'esprit de l'éleveur qui range sous le même vocable : arachide, coprah et palmiste. Il est pourtant intéressant d'utiliser les tourteaux d'arachide, à la dose de 250 à 300 grammes par jour, en faisant bénéficier les animaux des vertus rafraîchissantes du lin, avec en plus une décoction de graines de lin, dont les effets émollients corrigeront et préviendront les inconvénients intestinaux.

C. — *Valeur alimentaire des résidus ménagers*

Nous entendons par « résidus ménagers » les déchets de l'alimentation humaine et les eaux grasses. Les déchets de l'alimentation de l'homme conviennent bien aux porcs de tous âges, encore faut-il les distribuer toujours à l'état frais et vaut-il mieux les faire cuire.

Quant aux eaux grasses et de vaisselle, elles sont données avec profit, sous réserve qu'elles ne contiennent pas de cristaux de soude. Elles servent facilement de véhicule aux divers aliments secs et divisés. Il est toutefois prudent de supprimer les eaux grasses dans la ration de la mère 18 à 25 jours après la mise-bas, car, à ce moment, les petits cherchent à manger la pâtée maternelle.

D. — *Types d'alimentation en usage dans le Finistère*

Dans chaque ferme il n'y a pas en général de rations bien déterminées. Chaque éleveur distribue la nourriture « au juger », mais connaît la quantité convenable à donner. Il a acquis cette notion par la pratique. De plus il nourrit à peu près exclusivement son animal avec les produits que lui fournit son sol à chaque saison. Le cultivateur de notre pays préfère en effet, et à juste raison, employer les aliments qu'il a chez lui plutôt que d'acheter une nourriture qu'il ne produit pas.

L'alimentation est cependant variée : elle comprend, outre la pomme de terre, divers résidus, des betteraves cuites, des rutabagas, du son, de la farine d'orge, d'avoine

et de sarrazin. Dans tout l'ensemble du département, les types d'alimentation varient peu quant aux aliments de base.

Aux environs de *Morlaix*, l'alimentation variée, a comme base les barbotages de légumes et les grains cuits écrasés; les pommes de terre cuites sont, dans beaucoup de cas, le support des pâtées. Parfois on trouve des tourteaux d'arachide et du blé dénaturé pour favoriser l'engraissement.

Vers *Saint-Pol-de-Léon*, l'engraissement se fait au moyen de résidus divers, de déchets de légumes, avec, en plus, des grains et parfois quelques aliments concentrés.

A *Plouguerneau*, *Lannilis*, *Saint-Renan*, la nourriture est toujours à base de pommes de terre cuites et de grains cuits (orge et seigle), mélangés aux eaux grasses, et surtout au petit lait qui est considéré comme indispensable par beaucoup d'éleveurs.

Tout ce que le cultivateur achète consiste en sons et farines basses qu'il se procure dans les minoteries.

Dans la région de *Chateaulin*, le « cochon », né de la pomme de terre, est nourri en grande partie de ce tubercule, qui lui est servi trois fois par jour, cuit et mélangé à un peu de son et d'eau. Parfois on y ajoute d'autres racines cuites telles que les betteraves, navets ou des choux. Les mères et les petits ont droit à une ration supplémentaire de lait et de farineux.

Les éleveurs de *Pont-Croix* et *Pont-L'Abbé* utilisent des barbotages farineux (orge, avoine, blé noir et même froment dénaturé) auxquels on a incorporé un grand

nombre de pommes de terre cuites et de pois; quelques racines complètent les rations. Ce n'est qu'occasionnellement que certains achètent à l'industrie des aliments concentrés : différentes provendes et tourteaux. Depuis quelques années, un aliment a de plus en plus la faveur des éleveurs : c'est le *riz d'Indochine*, qui constitue une nourriture très nutritive et très saine. Les coureurs et les truies pleines sont plus grossièrement nourris que les gorets et les porcs à l'engrais : à leur ration, on incorpore souvent des feuilles de choux hachées, voire même des orties et des feuilles tendres d'orme. Aux porcelets, on fait le barbotage avec du lait écrémé, tandis qu'aux porcs gras on donne un barbotage plus grossier avec force farines et pommes de terre cuites. Les spécialités telles que « provendéine et provendes » ont connu une grande vogue mais sont maintenant délaissées. Dans beaucoup de fermes il y a des moulins à moteur pour l'obtention de farines.

Du côté de *Rosporden* et *Scaër*, la nourriture est abondante et saine et les nombreux cas d'ostéomalacie ou de rachitisme qui y sont constatés s'expliquent, soit par l'exagération des croisements avec les races anglaises, soit par une sélection trop poussée vers la précocité, soit plutôt par un manque de vitamines et une stabulation exagérée. Pour y remédier, nous préconisons de faire appliquer ces conseils de De Valence :

« Faites bénéficier dès le premier âge les porcelets de l'avantage de la pâture aux meilleures heures de la journée, selon la saison, d'abord en compagnie de la mère, puis groupés en bandes homogènes et plus importantes. C'est de préférence avant le repas ou assez long-

temps après, quand la digestion est terminée, que seront décidées ces sorties ».

Vers *Carhaix*, toute l'alimentation est fournie par l'exploitation et les seuls achats réalisés consistent en sons ou farines. Il n'y a pas d'engraissement aux tourteaux à qui l'on reproche de donner une viande « poissonneuse ».

Ainsi donc, en résumé, la grande majorité des aliments proviennent de la ferme, et les achats les plus courants consistent en tourteaux, qui sont d'ailleurs très discutés et, dans certaines régions, en riz, qui est, chez nous, une denrée assez neuve pour l'alimentation du porc mais qui, partout où elle a été essayée, a réuni tous les suffrages.

E. — *Alimentation rationnelle : types de rations*

« Un porc de race secondaire, bien nourri, est excellent, à moins que sa conformation ne soit absolument défectueuse. »

(*Le Fermier*, 7 janvier 1933.)

Le porc, si accommodant qu'il soit, ne supporte pas n'importe quelle alimentation. Il ne faut pas compter utiliser des matières avariées et, parmi les aliments sains, il convient d'éviter l'abus de tel ou tel de ces aliments. Nous ne prendrons comme exemple que le danger d'une alimentation azotée excessive, due soit au lait écrémé, soit à la viande, aux poissons ou à leur farine, et aux

tourteaux. Et pour éviter que le fermier de chez nous ne tombe dans pareille erreur, nous reproduisons ci-dessous les quantités limites de ces denrées, que nous empruntons à Leroy :

1° Pour lait écrémé	2° Pour viande, poisson, tourteaux
Par tête et par jour :	Par rapport à la ration totale:
Truies nourrices 10 à 12 kg.	Viande 10 %
Porcs de 20 à 25 kg. 1 kg. 700	Poisson 15 %
» de 35 à 50 kg. 2 kg. 600	Tourteaux 20 %
» de 75 à 100 kg. 3 kg. 000	

Pour alimenter les porcs rationnellement, il faut aussi tenir compte de la valeur nutritive et du coefficient d'encombrement de quelques denrées. Avant de reproduire le tableau suivant emprunté à Leroy, donnons quelques définitions :

On appelle « *valeur fourragère* » d'un aliment la quantité de cet aliment susceptible de remplacer au point de vue nutritif un kilogramme de grains pris comme unité.

Le *degré d'encombrement* est le rapport de la quantité de matière sèche que l'aliment renferme, au nombre d'unités fourragères qu'elle représente :

$$\frac{MS}{U}$$

Le *coefficient d'encombrement* de la ration totale doit être compris entre 0,8 et 1,2.

Coefficient d'encombrement de quelques aliments du porc
(Leroy)

	Valeurs fourragères Quantités représentant 1 unité	Coefficient d'encombrement
Herbe verte, jeune	6 à 7 kg.	1,2 à 1,4
Pommes de terre	4 à 4 kg. 5	1,1
Grains	1 kg.	0,87
Fourteaux	0 kg. 950	0,85
Son de froment	1 kg. 500	1,27
Lait écrémé	6 kg.	}
Sérum de fromagerie . .	11 kg.	
Farines de viande et poisson	0 kg. 8 à 1,2	0,7 à 1
Marc de pommes, sec . .	2 kg. 5	2,2

En tenant compte du « coefficient d'encombrement » d'un aliment et de sa « valeur fourragère », le cultivateur peut, à son gré, créer des rations complètes et variées avec les produits qu'il a sous la main. Il peut orienter l'élevage dans un sens plutôt que dans l'autre, favoriser la croissance ou hâter l'engraissement au moyen de rations, judicieusement choisies.

TYPES DE RATIONS

Nous allons donner ci-dessous quelques modèles de rations complètes, empruntées au professeur Dechambre et qui figurent dans son livre sur « le Porc » :

1° *Pour truie nourrice*

Pom. de terre cuites	1 kg. 500
Son	1 kg.
Fourteaux	0 kg. 500
Frêfle	6 kg.
Petit lait	2 lit.
Eaux grasses	3 kg.

2° *Pour porcs à l'engrais*

Pom. de terres cuites	4kg.
Farine de blé noir ..	0 kg. 500
Son de blé	0 kg. 500
Petit lait	5 lit.
Vert	5 kg.

Rations conseillées par Boussingault pour truie allaitant 5 petits :

	1° Pendant les 5 1 ^{res} semaines après la mise-bas	Après la 5 ^e semaine
Pommes de terre cuites ...	11 kg. 250	5 kg. 500
Farine de seigle	1 kg. 225	0 kg. 450
Lait écrémé.....	6 lit.	3 kg. 050

Ces rations devront être données en deux repas par jour pendant l'hiver et trois pendant l'été. Certains éleveurs préfèrent donner toute l'année deux repas par jour aux adultes et trois aux porcelets.

Quoi qu'il en soit, il est recommandé d'observer strictement les heures des repas, pour éviter toute agitation nuisible.

F. — *Conclusions relatives à l'élevage du porc*
(Dechambre)

Pour terminer la partie consacrée à l'élevage du porc dans le Finistère, nous reproduisons les conseils suivants dus au Professeur Dechambre :

« 1° Elever des animaux précoces et développer la pratique du croisement de première génération.

« 2° Engraisser des animaux jeunes au moment reconnu le plus favorable.

« 3° Choisir des reproducteurs bien conformés.

« 4° Alimenter les porcs méthodiquement.

« 5° Installer convenablement les porcheries et donner au porc des soins d'hygiène et de propreté alimentaires, car le porc est l'animal qui rembourse le plus généreusement les dépenses qui sont engagées sur ces différents points. Les bénéfices qu'entraînent les soins apportés à l'installation, à l'hygiène, au pansage sont encore fortement accrus du fait que l'on peut ainsi éviter les maladies épidémiques et endémiques qui déciment parfois les porcheries et y rendent impossible tout élevage rémunérateur. »

TROISIEME PARTIE

UTILISATION DU PORC DU FINISTÈRE CONSOMMATION, INDUSTRIE, COMMERCE

CHAPITRE VIII

DE L'UTILISATION DU PORC POUR LA CONSOMMATION

« Le véritable héros de Février, c'est le cochon. Dans les jours de Carnaval, il se déguise de cent manières; mais, sous ses aimables travestissements, son mérite le trahit toujours. En vain il revêt tour à tour le froc rembruni du boudin, la robe blanche de l'andouille, le juste-au-corps du cervelas, la rézille de la saucisse; il n'échappe ni à l'œil ni à la dent du gastronome, qui le fête avec d'autant plus d'ardeur, qu'il est à la veille de se voir, jusqu'à Pâques, séparé de cet ami si solide et si tendre. »

(Le Gastronomes Français : 1828.)

A. — *Consommation à la ferme*

Chaque ferme du Finistère, aussi petite soit-elle, a au moins un ou deux porcs pour sa consommation. Dans la région de Saint-Pol, où l'élevage est inexistant, les cultivateurs achètent des porcelets qu'ils engraisent pour les besoins de la famille. Dans les pays de grand élevage, ce sont souvent les truies de 120 à 160 kgs et parfois davantage qui servent à cette consommation familiale. Après une ou plusieurs portées, elles sont engraisées après castration.

A propos de cette castration, nous nous permettons ici une digression pour raconter comment nous l'avons vu pratiquer dans quelques communes des environs de Plouguerneau. A date fixée et parfois fixe, les fermiers rassemblent sur une place, souvent la place publique, les truies à castrer. « Un spécialiste pratique cette opération sans anesthésie ni asepsie aucune, sous les regards de quelques personnes, le plus souvent des enfants ou des étrangers de passage, attirés par les cris que provoque chez la truie une opération aussi douloureuse. Il faut reconnaître que la spécialisation a fait acquérir à ces praticiens un tour de main sûr pour l'ovariectomie, mais on doit aussi convenir qu'il faut toute la résistance de l'espèce porcine à l'infection pour que chaque truie ne contracte pas une « péritonite septique ».

Pour l'abattage et la préparation du porc à domicile, il existe presque partout des tueurs professionnels, bouchers de campagne, qui vont de ferme en ferme. Souvent, à défaut de mieux, l'animal est placé sur une

échelle disposée longitudinalement et il y est maintenu en décubitus latéral, soit par des liens, soit par des aides. La saignée se fait d'ordinaire sans assommement préalable, par pigulation, et pendant que le porc épuise ses dernières forces, la fermière recueille sous l'échelle le sang qui servira à faire le boudin.

Aussitôt mort, l'animal est ébouillanté, râclé pour enlever les soies, puis suspendu. Ensuite il est éviscéré et coupé en deux dans le sens de la longueur. Parfois le cultivateur garde le cochon entier, mais le plus souvent il vend la moitié ou quelques parties, soit au charcutier, soit aux voisins. Quoi qu'il fasse, il prélève quelques morceaux qui seront mangés frais, tandis qu'il procède à la conservation du reste par salaison. Le porc est alors coupé en morceaux de valeur à peu près égale qui sont disposés dans un « baillot » en diverses couches séparées entre elles par du sel.

Dans beaucoup de régions du Finistère, certains quartiers, et plus particulièrement les jambons, sont mis à fumer un certain temps dans la cheminée même, qui est toujours spacieuse, et dans laquelle brûle, presque sans arrêt, un feu de bois, d'ajoncs ou de fougères sèches. Ensuite ces parties fumées sont mises sur une planche, souvent suspendue aux poutres du plafond et voisine de la cheminée où elles finissent d'acquérir l'arome qui leur est spécial.

Autrefois, le jour où « l'on tuait le cochon » était célébré dans chaque ferme du Finistère : *Fest annoch*. Aujourd'hui, cette coutume s'est perdue en grande partie,

dans le Trégorrois et même le Léon. Cet usage existe toujours dans la Cornouaille, plus ou moins prononcé selon les contrées, et la famille se réunit à l'occasion de l'abattage du cochon.

Pour comprendre ces coutumes il faut savoir ce que représentait et représente encore aujourd'hui dans beaucoup de fermes la viande de porc pour l'alimentation des fermiers. Autrefois, beaucoup d'agriculteurs ne mangeaient comme viande que celle de porc. De nos jours il existe encore dans les campagnes beaucoup d'habitations où le lard, fumé, ou simplement salé, apparaît sur la table à chaque repas, et où la « collation » se compose uniquement de pain, beurre et lard. Aussi peut-on dire que, dans tout le département, la viande de porc est à la base de l'alimentation de nos paysans. Cette viande, entrelardée, est d'ailleurs en général savoureuse et de qualité supérieure.

A propos de l'abattage des porcs par les propriétaires, nous extrayons du *Journal Officiel* du 4 novembre 1934 les conclusions qui suivent : « Etant entendu qu'il s'agit d'animaux nourris principalement avec les produits de son exploitation agricole, le cultivateur envisagé est affranchi de la contribution des patentes en vertu de l'article 17, 3^e de la loi du 15 juillet 1880. Il est également exonéré de l'impôt sur les bénéfices industriels et commerciaux et il ne relève, en définitive, que de l'impôt sur les bénéfices de l'exploitation agricole.

« Par ailleurs, lors de l'abattage des animaux dont il débite la viande, l'intéressé est redevable de la taxe

d'abattage instituée par l'article 143 de la loi du 13 juillet 1924. »

B. — *Consommation à la ville*

Le citadin consomme peu de lard salé ou fumé, comparativement au travailleur des champs. Mais il prise le porc frais et toutes les préparations des charcutiers, depuis le jambon jusqu'aux pâtés les plus divers.

Dans le Léon surtout, le charcutier s'approvisionne moins qu'autrefois en porcs vivants et entiers. Il parcourt plus rarement la campagne ou les marchés de porcs vivants, car les éleveurs lui apportent à domicile, ou au marché au lard de Saint-Renan, une moitié du cochon qu'ils ont abattu et une partie des abats. De cette façon le fermier consomme plus souvent de la viande fraîche et le charcutier, ne recevant qu'un ou plusieurs demi-porcs à la fois, peut faire concorder plus facilement ses achats avec les besoins de la clientèle.

A Lesneven, où il existe beaucoup de tueries particulières, appartenant à des marchands de porcs qui expédient de la viande vers Paris ou autres grandes villes, les boyaux sont utilisés à la fabrication d'andouilles renommées dans tout le département et même au delà.

Le porc utilisé pour la charcuterie pèse de 100 à 140 kgs en moyenne. Il arrive que certains demi-cochons atteignent le poids de 80 à 90 kgs, mais c'est là l'exception, car le charcutier n'aime pas la graisse, le saindoux ayant une valeur marchande relativement peu forte.

C. — *Consommation par la marine*

1° *Par la marine de commerce*

Autrefois, Morlaix était le centre d'un gros commerce maritime et le port exportait jusqu'à 15.000 cochons par an vers d'autres ports de France, notamment vers Roscoff, Paimpol et surtout Le Havre. Ces porcs étaient destinés aux approvisionnements des navires à destinations diverses. Les uns, quittant Roscoff, partent pour la pêche à la langouste sur les côtes de Tunisie ou de Mauritanie. D'autres, de Paimpol, partent chaque année à la pêche à la morue vers Terre-Neuve ou l'Islande. Quant aux navires du Havre se livrant au trafic des marchandises, ils apportent du lard salé pour la nourriture de l'équipage.

Aujourd'hui, à Morlaix, les expéditions par mer n'existent plus ou sont très peu importantes. Elles ne comportent généralement que du lard salé et se font de Guerslesquin au Havre en particulier.

Dans le Sud-Finistère, les régions de Quimper, Font-Croix et Rosporden expédient vers Lorient et Nantes des porcs gras d'environ 130 kgs et qui sont destinés eux aussi à la consommation par la marine marchande.

Il est un fait certain, c'est que l'augmentation de la vitesse des navires, en réduisant le temps des voyages, a fait diminuer la consommation de porc salé, de même que les « frigorifiques » ont permis la conservation des viandes pour qui la salaison ne réussissait pas. C'est ainsi qu'à Lorient, par exemple, les chalutiers ne restent guère

plus de dix jours en mer et peuvent, grâce à leurs frigorifiques, conserver de la viande fraîche, alors que les bateaux à voiles doivent obligatoirement nourrir leur équipage avec des conserves et des salaisons le plus souvent de porc.

2° Par la marine de guerre

Pendant longtemps, la viande de porc a été interdite dans la marine comme dans l'armée à cause des parasites qu'on risquait d'y rencontrer. Ensuite la marine se mit à consommer du porc frigorifié originaire de l'Amérique du Sud.

La protection du marché aux porcs par divers contingentements et des lettres au Ministère de la Guerre ont eu pour résultat de faire consommer par la marine de la viande de porc du pays. Courson, en 1932, écrivait en effet au ministre de la Guerre : « La viande de porc est vendue actuellement à la production 5,50 à 6 fr. le kilo de viande nette. Dans ces conditions, l'armée ne pourrait-elle consommer de la viande de porc du pays ? Cette mesure aurait pour effet de faire diminuer l'achat à l'étranger de viandes frigorifiées. »

Pour l'année 1934 nous savons que le port de Brest a consommé les quantités suivantes de chaque catégorie de viande :

Porc frais	25.137 kg. 650
Porc salé	330 kg.
Petit salé	10.122 kg. 500

L'administration maritime du port de Brest est tout à fait autonome. En général, les animaux consommés par la marine sont sacrifiés et préparés dans l'abattoir spécial du port, où le vétérinaire municipal n'a pas accès. La surveillance est exercée par le Commissariat de la Marine qui, en cas de maladies contagieuses, fait intervenir le service vétérinaire de la place de Brest.

Mais, pour le porc, il n'en est pas de même, car les abattoirs de la Marine ne sont prévus que pour l'abattage des animaux entrant dans la composition normale de la ration (bovidés et ovins).

Il existe en effet un *cahier des charges spécial* pour la « fourniture de viande de porc et de charcuterie », qui date du 5 décembre 1932, et duquel nous extrayons les passages suivants :

« *Objet.* — Le marché passé trimestriellement pour la fourniture de viande de porc et de charcuterie, aux ordinaires de la marine, est divisé en trois lots :

« Il comprendra la viande fraîche de porc, les salaisons et toutes les préparations usitées. Pendant la période des chaleurs, la consommation des produits manipulés pourra être interdite par l'autorité supérieure sur la proposition du Service de santé.

« Les tables du bord, les ordinaires des infirmeries, les coopératives auront la faculté de passer des commandes au titulaire des lots au même titre que l'unité à laquelle ils sont rattachés.

« *Capacité de soumissionner.* — Seront seuls admis à prendre part à l'adjudication les patrons-charcutiers inscrits au rôle de l'impôt sur les bénéfices commerciaux,

titulaires d'une autorisation délivrée par le Président de la commission supérieure des ordinaires... Cette autorisation sera limitée aux charcutiers établis dans l'agglomération brestoise et dont les viandes pourront provenir d'animaux sacrifiés dans un abattoir autre que celui de Brest, mais devront porter, d'une façon très apparente, l'estampille de l'abattoir où l'animal a été sacrifié, estampille qui devra être contrôlée par le vétérinaire du service sanitaire de Brest.

« *Conditions de recette.* — « Sont formellement exclues de la fourniture les viandes de verrat et de truie mère. »

Viande fraîche de porc. — La viande à fournir est celle de porc en bon état de santé et bien en chair sans être trop gras... Les livraisons se feront par porcs entiers ou demi-porcs. Le poids des porcs entiers ne devra pas être inférieur à 45 kilogrammes ni supérieur à 90 kgs.

Salaisons. — Les salaisons seront de préparation récente, la couleur en sera normale. Elles ne devront présenter aucune trace d'altération, de rancidité ou de mauvaise odeur.

Le seul conservateur admis sera le sel marin; toutefois, dans le but d'aviver la nuance des muscles, on pourra adjoindre au sel marin 5 0/0 de son poids de salpêtre.

Préparation de la charcuterie. — Il est permis d'ajouter des viandes autres que celles de porc dans les conditions indiquées au décret du 15 avril 1912.

Droits d'octroi. — Les droits d'octroi supportés par la viande de porc seront à la charge de la Marine; ceux

supportés par les autres articles du marché seront à la charge du fournisseur.

Pour ce qui a trait à la consommation de viande de porc par la Marine, nous concluerons :

1° La Marine ne consomme pas de porc *congelé* ni *réfrigéré*.

2° Elle reçoit les porcs qu'elle consomme, « *en cheville* ».

3° Le porc se consomme soit frais, soit conservé dans le sel, soit sous forme de préparations diverses.

CHAPITRE IX

LE PORC DANS L'INDUSTRIE

A. — Industries alimentaires

Le porc étant essentiellement, selon l'expression du professeur Dechambre, un « animal alimentaire », l'industrie ne pouvait manquer d'en tirer parti. Dans le Finistère, les usines de conserves de poissons et petits pois abondent, mais les premières ne sont en plein rendement que pendant la belle saison, tandis que les secondes ne travaillent que durant la récolte. Pour continuer à employer leur personnel, ces usines font pendant la morte-saison, et l'hiver principalement, des conserves de porc.

A ces usines il faut ajouter nombre d'installations

spécialisées, qui sont d'ailleurs toutes localisées dans le Sud-Finistère. Dans la « *bigoudennie* », c'est-à-dire la région s'étendant de Pont-L'Abbé à Pont-Croix, on ne rencontre, surtout vers Plozévet et Pouldreuzic, pas moins de six à sept installations utilisant le porc. A Pont-L'Abbé se trouve l'usine Béziers; à Plozévet même existent l'usine « Kervarec-Gargadennec et Cie » et l'usine Larzul... Mais la plus connue de toutes est l'installation Hénaff à Pouldreuzie. Cette usine, existant depuis plusieurs années, s'est spécialisée dans la fabrication du pâté de porc. La renommée des conserves Hénaff a dépassé les limites de notre département et s'est répandue dans toute la France. Cette maison fait aussi des jambons et des andouilles qui sont expédiés sur Paris.

C'est grâce à cette industrie alimentaire, dont la Maison Hénaff a été l'instigatrice dans la région, que l'élevage du porc a pris un développement considérable dans la « *bigoudennie* ». Toutes les usines de cette région utilisent plus de cent porcs par jour et la Maison Hénaff atteint à elle seule près de la cinquantaine.

Près de Carhaix, la Maison Géffray, au « Muter-nich » en Plouguer, emploie une cinquantaine de porcs par semaine pour la fabrication de jambons, pâtés, andouilles, etc...

B. — *Industrie des peaux et soies*

Contrastant avec l'industrie alimentaire, celle des peaux et soies est insignifiante. Autrefois, l'usine du « Crin », située sur la route de la « Filature » à Lander-

neau, utilisait les soies. Cette usine étant fermée depuis plusieurs années, les soies de porc ne sont plus utilisées directement dans notre département. On y trouve seulement quelques petites maisons d'achats de soies.

Quant à la peau de porc, elle est rarement utilisée, le cochon étant débité sans être dépouillé. Aussi le Finistère a-t-il peu profité du lancement des gants et chaussures en peau de porc pour hommes et dames dont on vante tant la souplesse, la robustesse, l'élégance et l'hygiène.

CHAPITRE X

LE COMMERCE DU PORC DANS LE DÉPARTEMENT

A. — *Voies de communication*

Le département du Finistère est traversé par deux lignes principales de chemins de fer : au Nord, celle de l'*Etat*, de Paris à Brest, qui dessert Morlaix, Landivisiau, Landerneau et Brest.

Au Sud, appartenant, ou tout au moins ayant appartenu à la Compagnie d'*Orléans*, celle de Paris à Quimper par Quimperlé et Rosporden, prolongée jusqu'à Brest par Landerneau.

Des embranchements partent de ces lignes : de Morlaix vers Roscoff, de Quimper à Douarnenez et à Pont-L'Abbé, de Rosporden à Concarneau.

De plus, certains chemins de fer départementaux ont pendant longtemps uni les principaux centres de la

région; ils sont aujourd'hui, en grande partie, remplacés ou doublés par des services réguliers d'autocars ou de camions.

Quelques rivières sont naviguables, sur un trajet plus ou moins long, mais elles rendent peu de services pour le commerce. C'est ainsi que le canal de Nantes à Brest est très peu utilisé.

Les routes sont depuis quelques années en bon état et facilitent les échanges commerciaux dans l'intérieur du pays.

Tableau des principales foires du département

DATES	Nombre de têtes
<i>Lesneven</i> dern. lundi de chaq. mois: 25 juil., porcs gr.	1.000
<i>Lanrivisiau</i> : 2 ^e mer. de chaq. mois: 22 sept., porcs gr.	700 à 1.000
<i>Pont-Croix</i> : 1 ^{er} 3 ^e jeudi (surtout) de ch. mois, porcs gr.	1.000
<i>Morlaix</i> : tous les samedis, porcelets	250 × 4
<i>Plouguerneau</i> : 3 ^e jeudi de chaque mois	600 à 700
<i>Landerneau</i> : 3 ^e samedi de chaque mois	600
<i>Quimper</i> : 3 ^e samedi de chaque mois, porcs gras	600
<i>Saint-Renan</i> : 1 ^{er} samedi de chaque mois, porcelets.	500
<i>Lannilis</i> : 1 ^{er} mercredi de chaque mois	400 à 500
<i>Plounéour-Lanvern</i> : le 13 de chaque mois, porcs gras	400
<i>Carhaix</i> : 14 mars, 3 nov. (surt.), dates div., porcs gras	300 à 600
<i>Berven</i> : 4 ^e jeudi de chaque mois, porcs gras	300 à 400
<i>Châteauneuf-du-Faou</i>	300 à 400
<i>Pleyben</i> : 3 ^e mardi de chaque mois, porcs gras	350
<i>Ploudalmézeau</i> : 3 ^e lundi de chaque mois	300
<i>Quimperlé</i> : porcs et porcelets	250 à 300
<i>Rosporden</i> : 3 ^e jeudi de chaque mois, porcelets	200
<i>Crozon</i>	150 à 200
<i>Plouescat</i>	150
<i>Pont-L'Abbé</i> : 1 ^{er} jeudi de chaque mois	100

L'indication de « porcs gras » ou « porcelet » met en valeur ce qui domine au marché des porcs.

Dans la dernière colonne se trouve le nombre moyen de porcs amenés à chaque foire.

B. — *Commerce local*

Les échanges commerciaux sont intenses à l'intérieur du département. Ils comportent plusieurs formes, avec à leur base les marchés et foires.

1° *Marchés et foires*

Les marchés et foires du département ayant lieu à périodes fixes (les marchés le plus souvent toutes les semaines, les foires tous les mois) sont bien pourvus en porcs et très fréquentés par les courtiers et marchands.

Nous prendrons comme type la foire la plus courue qui est celle de *Pont-Croix*. Elle a lieu le premier et troisième jeudi de chaque mois. On y trouve des porcelets de quatre à huit semaines vendus à la pièce et au couple, des porcs demi-gras de 80 à 110 kgs vendus au poids pour les usines ou la charcuterie, des vieilles truies grasses ou des gros porcs vendus aussi au poids, mais 20 à 25 centimes de moins que les moyens; enfin, des cochons pleins que certains éleveurs achètent pour gagner du temps.

A côté de ces marchés et foires de porcs vivants, il existe à *Saint-Renan*, tous les samedis, un marché très spécial et important, approvisionné en porcs abattus par

les cultivateurs de la région, et fréquenté par les charcutiers des grandes villes. C'est un spectacle unique au monde que celui constitué chaque samedi matin par certains fermiers des environs de Saint-Renan, arrivant au marché un demi-porc sur l'épaule.

Ce « marché au lard » a été créé il y a une trentaine d'années. Sous les halles, chaque samedi, sont exposés de cent à cent cinquante porcs. Cet étal est alimenté par les cantons de Lesneven, Plabennec, Lannilis, Ploudalmezeau et Saint-Renan.

Il serait dommage qu'il fût fait tort à ce marché par l'application de la taxe d'abattage qui, après avoir été réclamée par le fisc il y a trois ou quatre ans, avait été abandonnée puis a été réclamée de nouveau il y a quelques mois. Cette affaire a provoqué un rapport de M. Mizan, député de la circonscription, qui a d'abord demandé l'application de la taxe de 0 fr. 25 par kilo au poids net et non au poids vif, puis la diminution de cette taxe qui a été fixée à 0 fr. 25 au moment où la viande de porc se vendait 10 fr. le kilo, alors qu'elle ne vaut plus maintenant que de 4 fr. 50 à 5 fr.

2° Achats à la ferme

Depuis quelque temps, les courtiers en porcs ont pris, dans plusieurs régions, l'habitude de courir la campagne avec leurs camions. Ils passent de temps en temps dans les exploitations, à la recherche de ce dont ils ont besoin. Ces ventes à la ferme se font généralement au

« cours » du dernier marché le plus proche. Les porcs sont alors vendus au poids. Ce sont surtout les adultes de 6 à 8 mois, pesant environ 100 à 125 kilos, qui sont vendus à la ferme, soit aux courtiers, soit aux bouchers. C'est un avantage pour le cultivateur qui n'a pas à se déplacer, mais cela ne favorise guère l'homogénéité des cours.

3° Fourniture des grandes villes du département

Dans la plupart des villes du département, les porcs destinés à la consommation urbaine sont, pour la plupart, abattus dans l'abattoir communal ou sont apportés en demi-cochons par les fermiers qui pratiquent l'abatage chez eux.

A Brest, il n'en est pas de même. L'abattoir n'étant pas outillé pour la préparation des porcs, les quelques porcs qui y sont préparés sont élevés dans les établissements hospitaliers de la ville ou par quelques propriétaires pour leur consommation personnelle. Les charcutiers et autres marchands de viande de porc sont approvisionnés par des « chevillards » qui transportent à l'abattoir les viandes d'animaux sacrifiés dans leurs tueries particulières; ou bien ils achètent directement, au marché au lard de Saint-Renan, ce dont ils ont besoin.

Dans cette ville de Brest, les poids moyens des animaux sacrifiés à l'abattoir, ou présentés comme viandes foraines, varient entre 53 et 65 kilos, sans tenir compte des poids de quelques porcelets de lait acquis par les amateurs à Saint-Renan lorsqu'il y a mévente.

D'ailleurs, le tableau suivant montre bien pour Brest l'importance des viandes foraines de porc :

Années	Porcs sacrifiés à l'abattoir	Porcs introduits comme viande foraine
1925.....	474	12.354
1926.....	450	10.292
1927.....	221	10.570
1928.....	89	11.845
1929.....	71	12.318
1930.....	91	14.281
1931.....	1.370	19.499
1932.....	431	17.796
1933.....	91	15.824
1934.....	157	18.942

Les chiffres, relativement élevés, des porcs sacrifiés à l'abattoir en 1931 et 1932 s'expliquent par la mévente sur les marchés; un certain nombre d'acheteurs, profitant de la baisse ou plutôt de la mévente, acquièrent aux marchés de Saint-Renan des animaux vivants et les firent préparer à l'abattoir.

4° *Autres transactions locales*

Les transactions à l'intérieur du département sont nombreuses. Il y a tout d'abord un courant des régions d'élevage vers les régions purement d'engraissement. C'est ainsi qu'à *Saint-Pol-de-Léon*, où l'on ne fait pas du tout « l'élevage » des porcs, les cultivateurs achètent en foire de jeunes porcs destinés à être engraisés. Ces

porcs proviennent en général de la région de Lesneven ou du Sud-Finistère.

« *Le Cap* », c'est-à-dire le pays compris entre Pont-Croix et la pointe du raz, étant spécialisé dans l'élevage des truies et des gorets, fournit des truies pleines aux éleveurs de la presqu'île de Crozon, des régions de Quimper et de Rosporden, et des gorets à Carhaix, Pleyben et Crozon.

Le bassin de Chauteaulin n'importe pas de porcs; il exporte des porcelets de dix semaines environ dans les régions voisines, et les cochons gras sont vendus à des marchands, qui les dirigent vers les centres de consommation.

A l'entour de *Pouldreuzic*, les cultivateurs apportent leurs porcs de 100 à 125 kilos aux usines de pâté; les porcs sont payés au cours de la Villette, et il n'y a pas de frais de transport puisque ce transport est assuré par le cultivateur. Quant au kilogramme dit « de chance », déduit par l'acheteur pour une perte éventuelle, il n'est pas défalqué, et cela constitue un grand avantage sur les courtiers et marchands.

A *Plozénet*, où il y a deux usines, tous les mercredis les éleveurs apportent des cochons et les courtiers viennent les acheter.

Les transactions à l'intérieur du département se faisaient autrefois, soit par chemins de fer d'une région à une autre, soit par charrettes de commune à commune ou d'un canton à l'autre. Aujourd'hui, les camions ont remplacé le chemin de fer pour toutes les transactions départementales à assez grande distance, et les services

réguliers d'autocars, assurant les transports de faible distance, remplacent de jour en jour les charrettes.

C. — Commerce extérieur

1° *Exportation de viandes foraines vers les grandes villes*

Certains marchands de porcs sont spécialisés dans l'exportation de viandes foraines vers les grandes villes et surtout vers Paris, tandis que beaucoup de charcutiers en font de même, les jours où les cours sont rémunérateurs.

Dans le *Léon*, Lesneven est le grand centre expéditeur. Les marchands de cette localité font tous les marchés du Finistère et rapportent des camions entiers de porcs qu'ils sacrifient dans leurs tueries particulières et les expédient aux Halles centrales de Paris. Lannilis, Gouesnou et Guipavas possèdent aussi des tueries privées pour porcs.

Dans le *Trégorrois*, c'est Morlaix, par sa banlieue de St-Martin-des-Champs où se trouvent un grand nombre de tueries particulières, qui concentre les animaux à abattre avant l'expédition pour Paris.

Dans le *bassin de l'Aulne*, les cochons gras achetés par des marchands sont dirigés abattus vers les centres de consommation et tout particulièrement Nantes et Paris.

De *Douarnenez*, plusieurs bouchers et charcutiers expédient des porcs entiers tués et vidés aux Halles de Paris.

La Maison Fleury et Michon, de Paris, possède dans certains centres du département des tueries industrielles préparant les porcs pour l'expédition aux Halles. Le « porc parisien » pèse en moyenne 80 kilos et est ainsi légèrement plus lourd que celui livré à Brest.

Dans la *région de Rosporden*, le poids moyen du porc expédié, soit à Nantes, soit à Paris, atteint de 130 à 150 kilos : c'est d'ailleurs beaucoup pour le marché parisien.

2° *Exportation de porcs vivants*

Le *Nord-Finistère* exporte peu de porcs vivants. Il n'en est pas de même pour le *Sud-Finistère*.

C'est ainsi que, dans la *région de Rosporden*, plusieurs courtiers achètent à la ferme de nombreux porcs qui, deux fois par semaine, sont exportés sur Paris.

Vers *Pont-L'Abbé* et *Douarnenez*, les animaux qui ne sont pas utilisés dans le pays sont achetés, chaque semaine, par des expéditeurs pour les abattoirs de La Villette et de Vaugirard.

L'importance du marché du porc à la Villette a beaucoup diminué à cause des quantités considérables de porcs traités directement en province par les courtiers des marchands en gros.

3° *Importance des exportations et moyens de transport*

La statistique agricole de 1892 signalait que, dans cette année, sur les 105.706 porcs recensés dans le Finistère, 65.348 valant 9.854.478 francs avaient été abattus

dans l'ensemble du département et la plus grande partie consommée sur place. Il n'en est plus de même aujourd'hui. Les chemins de fer, à eux seuls, sont utilisés annuellement pour l'expédition, vers Paris surtout, de 28.000 à 30.000 porcs, généralement abattus. Les principales gares expéditrices sont : Saint-Martin-des-Champs, près de Morlaix, puis Chateaulin, Quimper et Rosporden.

Nous donnons dans le tableau suivant, à titre d'indications, la vitesse de transport par chemins de fer pour les porcs vivants :

	<i>Départ de Quimper à.....</i>	18 h. 15 le jour	A
Paris-Orléans	<i>Arrivée à Paris-Ivry à.....</i>	4 h. —	G
	— à <i>Paris-Bestiaux</i>	6 h. 15 —	
	<i>Départ de Landerneau à.....</i>	9 h. 10 le jour	A
Etat —	<i>de Landivisiau à.....</i>	9 h. 41 —	
	<i>Arrivée à Paris-Bestiaux dans la soirée</i>		B

Chaque jour, la concurrence de la route se fait plus grande vis-à-vis du rail. Les camions ont un gros avantage, c'est qu'ils prennent les animaux à la ferme même et les transportent jusqu'au lieu-terme de l'expédition.

Dans la *région de Morlaix*, seuls deux ou trois expéditeurs utilisent les camions rapides. Il est vrai qu'il s'agit surtout d'exportation de viande foraine.

Dans le *Sud-Finistère*, au contraire, c'est le commerce de porcs vivants qui prime, et de *Rosporden*, par exemple, deux fois par semaine, de gros camions à huile lourde, aménagés à cet effet (un à deux étages), expédient des porcs hors du département.

Quant aux expéditions par mer, elles n'existent pour

ainsi dire plus, ayant fait place à des moyens de transport plus rapides. Seules les expéditions de lard salé, de Guerlesquin au Havre, empruntent la voie maritime.

4° *Importations*

Il n'y a pas dans le Finistère d'importation de viande foraine de porc.

Pour ce qui est des importations d'animaux vivants, seuls quelques reproducteurs de races pures, craonnais ou anglais, trouvent accueil dans notre département.

*
* *

Aussi peut-on conclure qu'en dehors des transactions intérieures qui sont très importantes dans le Finistère, le sens des courants commerciaux est à peu près unique et se fait du dedans vers le dehors. Une première migration amène les jeunes porcelets de la région d'élevage que forme le Finistère vers les régions d'engraissement aux environs des grandes villes et dans les grands centres laitiers. Quant aux porcs engraisés au pays même, ils sont expédiés en grande partie, abattus ou vivants, vers les grands centres de consommation et surtout Paris.

CONCLUSIONS

1° Dans le Finistère, l'élevage du porc se limite à la ferme, les élevages industriels étant très rares; ainsi la production est élastique et se met facilement en concordance avec les besoins du commerce.

2° Au point de vue *race*, il n'y a aucune homogénéité. Le « porc local » dérivé de la race celtique est à peu près inexistant à l'état pur. Le porc du pays ressemble actuellement au Poitevin et au Normand.

3° Pour les *croisements*, c'est le Craonnais qui est le plus en faveur, tandis que les races anglaises sont très discutées. La vérité est peut-être dans la régénération de ce qui reste de la race locale par elle-même, grâce à la sélection. Nous pensons néanmoins qu'il y a lieu d'encourager les croisements de première génération, surtout avec le craonnais; mais il convient de conserver les truies du pays à cause de leur rusticité, de leurs qualités de nourrices et de la valeur de leur viande maigre. D'ailleurs les résultats les plus rapides d'amélioration et les plus avantageux au point de vue économique sont toujours obtenus par alliance du verrat de race pure avec les truies indigènes acclimatées à leur milieu, habituées à la nourriture qui leur est réservée, et le plus souvent à des soins trop imparfaits.

4° *L'hygiène* laisse à désirer dans l'ensemble du

département. Mais, depuis quelques années, il y a une réelle amélioration et le nombre des porcheries modernes s'accroît sans cesse.

5° *L'élevage* se fait peu en liberté complète, d'abord en stabulation, et de plus en plus en mode mixte, c'est-à-dire en « soue et liberté ». Ce dernier mode d'élevage donne toujours d'excellents résultats et s'il existe un cours d'eau où les porcs se baignent les résultats sont encore meilleurs.

6° *L'alimentation* se fait « au juger », mais les aliments sont sains, copieux et en général assez variés. La nourriture de base est la pomme de terre et on y ajoute des légumes avec sons, farines de seigle, orge et sarrasin...

7° Le porc est beaucoup *consommé* à la ferme, surtout sous forme de lard salé; à la ville, sous forme de viande fraîche et de préparations diverses.

8° Le *commerce* est intense : aussi bien en exportations de porcs vivants ou viandes foraines qu'en transactions à l'intérieur du département.

9° Il n'y a pas dans le Finistère de *syndicat* s'intéressant particulièrement au porc (sauf celui de Saint-Ségal), ni de sociétés d'éleveurs. Il serait peut-être bon d'en créer comme il a été fait pour les races bovine et chevaline, ne serait-ce que pour homogénéiser la production, mieux organiser les marchés et régulariser les cours.

10° Pour pallier à la crise actuelle, il importerait que les pouvoirs publics, plus soucieux des intérêts agricoles, se préoccupassent davantage d'empêcher ou de

contingenter plus sérieusement les importations étrangères en lard et matières grasses.

Pour lutter contre la débâcle des cours du porc (baisse d'environ 50 0/0 par rapport aux prix d'avant-guerre, calculés en or), les trois mesures suivantes s'imposent :

- a) Interdiction des importations de porcs.
- b) Alimentation régulière et obligatoire de l'armée et de la marine en porc frais ou salé d'origine française.
- c) Réduction des taxes et octrois.

Vu : Le Doyen
A. ROUSSY

Vu : Le Président de la Thèse
L. TANON

Vu et permis d'imprimer :
Le Recteur de l'Académie de Paris :
S. CHARLÉTY.

BIBLIOGRAPHIE

- CAMBRY. — Voyage dans le Finistère en 1794.
- CORNEC P. — Exportation du cheval breton. (Thèse vétérinaire, 1931.)
- CORNEVIN Ch. — Le porc.
- COURSON. — Lettre au ministre de la Guerre sur la viande de porc (1932).
- DECHAMBRE. — Traité de zootechnie. Tome I : Zootechnie générale. Tome IV : Le porc. (*Sciences agricoles*, 1924.
- DECHAMBRE. — Cours de zootechnie (1933) de l'Ecole Nationale Vétérinaire d'Alfort.
- DUJARDIN D^r. — Basse-Bretagne et Bas-Bretons. (Etude d'hygiène.)
- GOUIN R. — Alimentation rationnelle des animaux domestiques.
- HEIMELSDAËL P. — Race porcine flamande. (Thèse vétérinaire, 1935.)
- HEUZÉ G. — Traité de zootechnie : le porc (1866).
- LE BAIL. — Le Finistère agricole. (Chapitre IX : Le porc).
- Le Gastronomes Français ou l'art de bien vivre.* — 1828.

- LETARD E. — Cours de zootechnie (1934) de l'Ecole Nationale Vétérinaire d'Alfort.
- MAGNE J. H. — Races porcines.
- MARCHAND. — Espèce porcine et production animale.
- MAURY A. — Forêts de la Gaule et de l'ancienne France.
- MAZÉ. — Le Finistère agricole et industriel. (Paris, 1911.)
- MORREAU DE SONNES. — Etude statistique et agricole sur le département du Finistère. (Paris, 1844.)
- MOUSSU G. — Le porc (1917).
- PEYRONNET D'. — La viande de porc devant la médecine.
- RANDON M^{me} et SIMONNET H. — Les vitamines.
- SANSON. — Traité de zootechnie. Tome V.
- SOUVESTRE E. — Le Finistère. (Brest, 1836.)
- THIERRY E. — Le porc.

REVUES ET PÉRIODIQUES

- L'Elevage Français.* — Journal bi-hebdomadaire, 1, rue Mondétour, Paris.
- Le Fermier.*
- Le Paysan Français.*
- DE VAURS. — Sur l'élevage du porc.
- Le Porc.* — Revue mensuelle, 1, rue Mondétour, Paris.
- BRETAUD. — Situation actuelle de l'élevage du porc. (Mars 1934.)
- BUARD J. — Ce que devient le porc abattu. (Février 1931.)

DEKEIREL. — Améliorations à apporter dans les porcheries. (Février 1931.)

FLEURY M. F. — Transport des porcs. (Mai 1934.)

LEROY M. — Les livres généalogiques des races porcines. (Février 1931.)

NEUVILLE D^r Vét. — Sur le porc. (Février 1934.)

PIETTRE D^r Vét. — Rendement des viandes. (Janvier 1932.)

Recueil de Médecine vétérinaire. — Vigot Frères, 23, rue de l'Ecole-de-Médecine.

BASSET. — Maladies du porc et alimentation. (15 octobre 1911.)

TERROINE. — De l'emploi des laits artificiels dans l'élevage. (Janvier 1935.)

Revue de zootéchnie. — Revue mensuelle : 1921 à 1935 (41, rue Lafayette, Paris).

ANTOINE-MAY G. — Le porc Berkshire (mars 1926).

CHOJECKI. — Le porc en Hongrie et son engraissement industriel (mai 1927).

DECHAMBRE. — Engraissement du porc avec la farine de poisson (décembre 1926).

LEGENDRE G. — Utilisation des ordures ménagères (juillet 1926).

L'élevage des porcs au grain (juin 1930).

MERLE D^r vét. — L'élevage dans le Finistère (novembre 1929).

ROSSI — Vitamines dans la nourriture du porc (août 1927 et mars 1928).

VOITELIER. — La précocité (mars 1928).

Choix des reproducteurs dans l'espèce porcine (janvier 1929).

Vie à la Campagne.

CARRÉ. — Expériences sur l'alimentation des porcs à l'école d'agriculture de Wagnonville.

Statistiques décennales de 1882.

Statistique décennalles de 1882.

Statistiques décennales de 1892.

Statistique agricoles annuelles de 1902 à 1935.

Travaux du Congrès de l'élevage et de l'alimentation du porc, 26, 27 novembre 1928. Publication de la société nationale d'encouragement à l'agriculture.

TABLE DES MATIERES

L'ESPECE PORCINE DANS LE FINISTERE

<i>Avant-propos</i>	9
<i>Introduction. — Le Finistère</i>	12

PREMIÈRE PARTIE. — *Historique*

CHAPITRE I. — Préhistoire et histoire du porc en général	17
CHAPITRE II. — Histoire, origine, classification du porc de la Bretagne	19
CHAPITRE III. — Etat actuel de l'espèce porcine dans le Finistère. - Races. - Croisements	22

DEUXIÈME PARTIE. — *Elevage*

CHAPITRE IV. — <i>Importance de l'élevage :</i>	
a) Etude statistique du mouvement de l'effectif porcin, de 1800 à nos jours, dans le Finistère	30
b) Statistiques du nombre de porcs par arrondissement (1935)	35
CHAPITRE V. — <i>Modes d'élevage du porc dans le Finistère :</i>	

a) Mode d'élevage en général	37
b) Modes d'élevage suivant les régions principales; méthodes employées	39

CHAPITRE VI. — *L'hygiène :*

a) L'hygiène dans le département	42
b) Hygiène de la porcherie : améliorations constatées, améliorations nécessaires	44
c) L'hygiène du porc	47

CHAPITRE VII. — *Alimentation :*

a) L'alimentation du porc et les cultures indigènes	50
b) L'alimentation du porc par les déchets d'industries	53
c) Valeur alimentaire des résidus ménagers ...	55
d) Types d'alimentation en usage dans le Finistère	55
e) Alimentation rationnelle : types de rations .	58
f) Conclusions relatives à l'élevage du porc (Dechambre)	61

TROISIÈME PARTIE. — *Utilisation*

CHAPITRE VIII. — <i>De l'utilisation du porc du Finistère pour la consommation</i>	63
a) Consommation à la ferme	64
b) Consommation à la ville	67
c) Consommation : 1° par la marine de commerce; 2° par la marine de guerre	68

CHAPITRE IX. — *Le porc dans l'industrie :*

- a) Industries alimentaires 72
- b) Industries des peaux et soies 73

CHAPITRE X. — *Le commerce du porc dans le département :*

- a) Voies de communication 74
- b) Commerce local :
 - 1° Marchés et foires 76
 - 2° Achats à la ferme 77
 - 3° Fourniture des grandes villes du département 78
 - 4° Autres transactions locales 79
- c) Commerce extérieur :
 - 1° Exportation des viandes foraines vers les grandes villes 81
 - 2° Exportation de porcs vivants 82
 - 3° Importance des exportations et moyens de transport 82
 - 4° Importations 84

Conclusions 85

Bibliographie 88

Table des matières 92

Imprimerie spéciale de la LIBRAIRIE PICART
